Das erste Spezialbuch der Obstkochkunst!

REMOTE STORAGE

Obst-Kriegskochbuch.

Von W. Warschatka.

Obstsuppen, Obstbraten, Obstvollgerichte, Obstgetreidegerichte, Obsttunken, Obstsalat, Obstrahm- und Eierspeisen, Obstkäse, Obstklöße, Obstaufspeicherung, Fruchtsülzen, Fruchtsäfte und -Sirupe, Mus, Marmelade, Kompott, Kuchenersatz.

Ganz besonders dem Verbrauch der Dörrfrüchte gewidmet.

Verlagsbuchhandlung Alfred Michaelis.
Leipzig.

Mehr Nährkraft

dem Gemüse

abzugewinnen

durch neue Kochregeln im

Gemüse-Kriegskochbuch

von

W. Warschatka.

Brosch. 80 Pf., kart. 1.30 M.

Eine notwendige Ergänzung zu dem vorliegenden Obst-Kriegskochbuch!

Viele Anerkennungen — praktisch bewährt!

Verlagsbuchhandlung Alfred Michaelis, Leipzig.

641.5
W26o

Obst=Kriegskochbuch

von

Wilh. Warschatka.

Suppen.

Obstsuppen werden von Feinschmeckern sehr geschätzt; sie bringen eine neue Note auf den Speisezettel. Man gibt kalter Obstsuppe den Vorzug vor warmer. Kalte Obstsuppe stellt eine gern getrunkene Erfrischung dar, die fast ausnahmslos sehr anregend auf die Darmtätigkeit wirkt.

Obstsuppen werden nach Belieben gewürzt mit Zimt, Muskat, Nelken, Anis, Veilchenwurzel, Ingwer oder Curry. Als Ergänzung eignet sich irgend eine Halmfrucht (Weizen, Reis, Gerste, Hafer, Mais und deren Erzeugnisse, auch Eier, Milch und Ähnliches. Nie komme Gemüse zu gleicher Zeit auf den Tisch. Als Abschluß von Obstmahlzeiten eignet sich eine Tasse Kaffee oder ein kräftiger heimischer Kräutertee.

Obst=Milchsüppchen. Zu einer Tasse roher, kalter Milch nehme man Salz und ein gründlich geschlagenes Eigelb. Tüchtig rühren und mit ansprechend viel beliebigem roh ausgepreßtem oder eingemachtem Fruchtsaft verrühren. Durchaus kalt bereiten und schlürfen.

Herbstliche Beerensuppe. Zu einem Pfund abgebeerten Weintrauben nimm halbviel abgebeerte Holunderbeeren, zerdrücke sie mit der Hand und stelle, nachdem vier Tassen Wasser zugeschüttet, in einem Emaille= oder Irdengefäß aufs Feuer. Zehn Minuten kochen und durch ein Sieb laufen lassen. Den Saft stelle abermals aufs Feuer, füge fünf Würfel Zucker zu und zwei Tassen Weizenflocken. Koche, bis leicht sämig. Würze mit Zimt. Ungewöhnlich erfrischendes Mittagsmahl. — Auch kalt eine herrliche Sache.

Sept. 27, 1922.
Gen War 23 Mch 20 Stechert .10
p 44141

Kirschensuppe. Gedörrte Kirschen werden mitsamt den Steinen zerstoßen, in Wasser gekocht und durch ein Sieb getrieben. Alsdann nimmt man etwas Weißbrotbrosamen, gestoßenen Zucker, Zimt und Zitronenschale und läßt aufkochen. Nach Wunsch werden dann noch Eidotter oder süßer Rahm zugerührt.

Heidelbeersuppe. Anderthalb Kilo Heidelbeeren werden zerquetscht und mit drei Dezi Rahm verrührt; eventuell mit einem halben Liter Milch. Wenn gewünscht, süßen.

Johannisbeersuppe. Koche ein Viertelkilo Zucker mit einem Halbliter Wasser, füge dazu ein Kilo durch ein Sieb getriebene frische Johannisbeeren und gieße einen Moment darnach in die Suppenschüssel, in der auf dem Boden einige in Fett geröstete Brotwürfel liegen. Sobald kühl, genußfertig.

Apfelsuppe 1. Zwei Liter süßen Apfelmost bringt man mit etwas Zucker zum Kochen, fügt etwas Zimt oder Zimtpulver zu.

Apfelsuppe 2. Drei Tassen Apfelmus werden in einem halben Liter Wasser aufgekocht, etwas mit Apfelsaft verrührtes Mehl hinzugefügt, nach Belieben gesüßt und etwas geriebene Zitronenschale darüber gestreut; aufkochen lassen. Man kocht das benötigte Apfelmus am besten frisch.

Birnensuppe. Drei Tassen Birnenmus aus frischen Birnen werden mit etwas Wasser und Zimt aufwallen gelassen und etwas Zucker hineingetan, oder mit Birnenhonig gesüßt und ein passender Fruchtsaft beigemengt, eventuell der Saft zweier Zitronen.

Hagebuttensuppe. Eine Untertasse voll gedörrte Hagebutten wird mit einem halben Liter Wasser aufgekocht, drei Deziliter Wein, Zucker, ganzer Zimt und Zitronenschale dazugetan, nochmal aufkochen gelassen und durchs Sieb getrieben. Der Suppe wird noch etwas Butter und ein Eidotter beigerührt. Eventuell noch etwas süßer Rahm.

Weinsuppe. Zwei Kilo abgebeerter Wein wird zerstampft und mit einem Liter Wasser aufgekocht, durchgesiehen, abermals erhitzt und mit Zucker nebst Zimt versetzt. Kann heiß oder erkaltet genossen werden.

Kastanienobstsuppe. Ein halbes Pfund gedörrte und eingeweichte Kastanien mahle vorerst auf der Nußmühle, frische koche

erst weich und zerstampfe sie. Werfe nun die Masse in wallendes Wasser und lasse gründlich kochen. Sobald gar, gebe einen halben Liter Milch hinzu, etwas frischgemahlene Nüsse und eine Hand voll süße frische Früchte, eventuell auch gedörrte (Rosinen, Datteln, Feigen, Pflaumen). Nach Geschmack würzen. Sobald die Milch hinzugeschüttet, muß der Topf nach zwei Minuten vom Feuer genommen werden.

Kalte Kastanienmilchsuppe. Zwanzig Datteln und ein Halbpfund von der äußeren Schale befreite Kastanien werden auf der Nußmühle fein gemahlen, ein Liter Milch darübergegossen und mehrere Stunden stehen gelassen. Durchschlagen und genießen. Wirkt für einen milden Stuhlgang.

Kastaniennußsuppe. (Ohne Feuer bereitet.) Ein halb Kilo geschälte Kastanien und halb soviel Nüsse sind auf der Nußmühle zu mahlen. Darüber wird ein Liter beliebigen Fruchtsaftes gegossen und zwei Stunden stehen gelassen. Nach Geschmack würzen, mit einem Liter Milch anrühren und reichen.

Kleiensuppe. Hierzu ist frisch vom Müller geholte Kleie zu verwenden, alte, unangenehm riechende wird nicht wohl bekommen. Rühre in drei Liter Wasser ein Viertelkilo Kleie. Diese muß an einem sonnigen Plätzchen etwa drei Stunden ziehen, am besten wird der Geschmack erhalten, wenn dazu ein Steinkrug genommen wird. Nachdem die Kleie ihren Dienst getan, wird die Flüssigkeit durch ein Linnen filtriert und im Steinkrug zur beliebigen Verwendung kühl aufbewahrt. Es ist eine sehr erfrischende Suppe, die kalt getrunken wird. Mit einer Fruchtsulze verrührt, etwa mit Birnenhonig oder Weinsulze, wird es den meisten Anklang finden.

Leinsamensuppe. Einen halben Liter kochendes Wasser schüttet man auf zwei Eßlöffel Leinsamen und kocht mit etwas Kandiszucker und dem Saft einer Zitrone fünf Minuten auf. Hilft bei Erkältungen.

Obstwasser. Hierzu eignen sich Dörrzwetschgen, Rosinen, Feigen, frische Äpfel u. a. Die gewünschte Frucht wird feingeschnitten, mit Kern und Schale verwendet. Um das Aroma zu kräftigen, ist Zusatz von wenig gedörrten Zitronenschalen gestattet.

Das Verhältnis sei zwei Teile Frucht auf drei Teile Wasser. Obstwasser wird so lange gekocht, bis das Wasser so schmeckt, wie die verwendete Frucht. Durch ein Linnen filtriert, kann dieses Obstwasser warm als Suppe oder erkaltet als Erfrischungsgetränk mit dem Erfolg dienen, daß es die abführende Tätigkeit des Darmes regulierend beeinflußt.

Obstbraten.

Obstbraten, nicht nach dem toten Buchstaben eines nur Anregung gebenden Rezeptes gefertigt, ergeben herrliche Gerichte, die Fleisch sehr leicht entbehren lassen.

Wir geben hier verschiedene Beispiele für Obstbraten mit frischem Obst, Mus und Obstwein. Natürlich können dazu auch gründlich eingeweichte Dörrfrüchte Verwendung finden. Obstbraten muß frisch-fröhlich mit Samen von Küchenkräutern oder anderem aromatischen Gewürz belebt werden. Zucker verwende man nur dazu, wenn man meint, diese Süßigkeit noch nicht entbehren zu können.

Nach diesen Lehrbeispielen läßt sich eine Anzahl der herrlichsten Küchlein fertigen. Zum Braten verwendet man statt der teuren Butter Pflanzenöl, vor allem Nußöl.

Apfelbraten. Reibe fünf mittlere, geschälte Äpfel am Reibeisen, gib etwas Butter und Salz zu, vermische mit frisch angerösteten Brotbröseln oder Flocken, füge genügend Milch zu, um einen nicht zu dünnen Teig zu erhalten und verrühre schließlich mit drei Eigelb und dem für sich geschlagenen Eiweißschnee. In kochender Butter fünfmarkstückgroße Stücke braten.

Pfirsichbraten. Vier reife Pfirsiche werden geschält, mit der Gabel zerdrückt, mit zwei Eigelb, Kriegsmehl, etwas Nuß, Wasser, Zimt und Salz zu einer bratbaren Masse verrührt und etwas Öl zugefügt. Endlich noch der Eierschnee. In kochendem Öl braten.

Zwetschgenbraten. Zwei Hände voll entsteinte Zwetschgen werden zerquetscht, mit drei Eigelb, Kriegsmehl, etwas geschabter Zitronenschale, Milch und Salz zu einer nicht zu dünnen Masse

verrührt und mit dem geschlagenen Eiweiß vermischt. In kochendem Pflanzenfett braten.

Marillenbraten (gelbe Pflaumen). Bereite aus einem Viertelliter rotem Wein (auch alkoholfreiem), ebensoviel Mehl und dem Schnee von drei Eiern einen Teig. In diesen tauche dann die halbierten und entkernten Marillen und backe in heißem Fett gar. — Hierzu können auch andere Früchte genommen werden.

Dörrobstbraten. Gut eingeweichtes und gekochtes Dörrobst wird entsteint und auf eine der oben angegebenen Arten, unter reichlichem Zusatz von Nüssen, gebraten.

Musbraten. Man verrührt ein Viertelkilo Mehl mit doppelt viel Fruchtmuß und drei geschlagenen Eiern; fügt eventuell noch Mehl zu, um einen genügend festen Teig zu haben. Man kann mit einer Hand voll frischgewaschener Rosinen würzen. Den Teig brät man in löffelgroßen Stücken schwimmend in Öl.

Fruchtsaftbraten. Hierzu kann sowohl irgend ein Wein als auch Fruchtsaft genommen werden. Auf ein Drittelkilo Mehl rechnet man drei Dezi Saft und drei Eier (die Eier vorher geschlagen). Erst wird der Saft langsam mit dem Mehl verrührt, dann die Eier und etwas Zucker dazugetan. Der Teig wird kräftig gerührt und auf die Seite gestellt. Nach einer Stunde brät man in tiefem Öl löffelgroße Stücke braun.

Vollgerichte.

Obstvollgerichte. Bereite einen dicken Mehlschleim von hundert Gramm trocken geröstetem Mehl und einem Viertelliter Wasser, rühre vorsichtig, bis Schleim entsteht. Dann mische je ein Viertelkilo gemahlene Äpfel und Birnen zu, drei Löffel zerstoßene Nüsse, hundert Gramm Zwiebackbrösel, zwei tüchtig geschlagene Eier, etwas Paprika, vier Eßlöffel Öl, etwas Zimt und Salz. Zehn Minuten lang verrühren und in einer beliebigen Backform dreiviertel Stunden backen.

Reisobstback. Nimm ein Halbkilo Dörrobst, wasche es und weiche in ebensoviel Wasser über Nacht ein. Rühre mit beliebig

viel Zucker auf den gekochten Reis. Ein Viertelkilo Reis wird in mit etwas Wasser verdünnter Milch zwanzig Minuten gekocht und in eine gut ausgestrichenen beliebigen Backform gebettet. Darauf kommt das Dörrobst zu liegen. Das Ganze wird zugedeckt und dreiviertel Stunden gebacken. — Zu Reisobstback eignen sich auch frische Äpfel statt des Dörrobstes.

Zwetschgenback. Nimm ein Halbkilo über Nacht eingeweichte Dörrzwetschgen, koche sie im Einweich-Wasser und etwas Fruchtsaft auf (Apfelwein). Inzwischen bereite aus einem Viertelkilo altem Brot, das in Würfel geschnitten, in drei Eßlöffeln Öl geröstet und nachher mit ein wenig Milch geweicht wurde, dann aus dazu gerührten, vorher geschlagenen drei Eiern, Milch nach Bedarf und etwas Zitronenzucker, ein Gemisch, in das die fertiggekochten entsteinten Zwetschgen mit Saft gefügt werden. Würze mit Zimt. Mit mehr Eiern feiner. Das ganze wird zugedeckt in gefetteter und mit Mehl bestreuter Form gut ausgebacken.

Obstgetreidegerichte

mit Grütze, Hülsenfrucht und Kartoffeln zeigen, wie mannigfaltige Arten von Obst-Mischgerichten bei einigem Nachdenken herzustellen sind. Wir haben hier besonders der Verwendung von Dörrobstfrüchten Aufmerksamkeit geschenkt.

Zwetschgen-Kartoffelspeise. Ein Viertelkilo über Nacht eingeweichte und von den Kernen befreite Dörrzwetschgen wird mit eben ein Kilo gargekochten, geschälten und halbierten Kartoffeln zwanzig Minuten zusammen gekocht. Inzwischen bereitet man eine Milchsauce von zwei Eßlöffeln in drei Eßlöffeln Öl gebräuntem Mehl, einer Tasse Milch und einem Ei, die zur fertigen Speise gerührt wird. Eine norddeutsche Speise.

Dörrobst-Linsengerichte lassen sich aus Äpfeln, Birnen, Zwetschgen u. a. auf folgende Art bereiten: Ein Pfund Linsen wird über Nacht eingeweicht, mit etwas Öl und nicht zu wenig Wasser aufs Feuer gebracht und eine Stunde gekocht, hiernach ein Kilo gewaschene Dörrzwetschgen zugefügt und eine weitere Stunde gekocht. Nach Bedarf würzen.

Obsthafergrütze. Man stelle einen Liter Wasser mit einem Kilo in Würfel geschnittenem Obst (Äpfel, Birnen, Zwetschgen) und einer handvoll zerkleinerter süßer Dörrfrüchte (Rosinen, Datteln, Feigen) aufs Feuer und läßt aufkochen. Alsdann rührt man etwa sechs Eßlöffel Hafergrütze zu. Die Speise wird wenigstens zwanzig Minuten gekocht. Vor dem Reichen würzt man mit geschabter Zitronenschale oder Zimt und fügt vielleicht noch etwas Butter, Honig oder Rahm zu. Es kann wohl auch noch Zucker genommen werden, besser ist freilich das zu unterlassen.

Obstreis. Zwei Kilo zerstückelte Birnen und ein Halbkilo Reis werden jedes für sich weichgekocht, alsdann streue den gesottenen Reis zur Hälfte auf die Birnen, schütte zwei Dezi Rahm, eine handvoll gemahlene Nüsse darüber, dann den Rest Reis darauf. Ein wenig Rosinchen und eine handvoll groben Kandiszucker darüber gestreut, schmeckt manchen noch besser.

Tunken oder Beigüsse (Saucen)

zu Obstspeisen, Braten, Vollgerichten und Knödeln.

Fruchtsauce. Koche Reismehl in zwei Dezi Wasser sämig und füge irgendeinen Fruchtsyrup in gleicher Menge zu. Nach Bedarf würzen. Statt des Syrups können natürlich auch frische Säfte Verwendung finden. Als Beispiel diene

Holunderbeiguß. Holunderbeeren werden mit einer Gabel abgebeert, mit ein wenig Zucker, Zimt, Zitronenschale und Birnenschnitzen gar gekocht und mit dem Reismehlbrei verrührt.

Hagenbuttentunke. Etwa ein Viertelkilo reife Hagebutten entkernt man und kocht sie mit dreiviertel Liter Wasser, etwas Zitronensaft und Zitronenzucker (siehe „Aufspeicherung") zu Brei. Durch ein feines Haarsieb treiben und aufkochen lassen.

Himbeersauce. Himbeersaft wird mit Wasser im Verhältnis von 6:8 gemischt, dazu ein mit Wasser verrührter Eßlöffel Kartoffelmehl getan und eine sämige Sauce gekocht. Etwas abgekühlt reichen.

Weinsauce. Ein Eßlöffel Mehl wird mit gleichviel reinem Öl geröstet und mit einer Tasse Wasser sämig gerührt. Dazu

gieße unter ständigem Rühren beliebigen unvergorenen Fruchtsaft (Obstwein) und versüße mit ein wenig Zitronenzucker.

Mohnrahmtunke. Eine halbe Kaffeetasse frisch gestoßener Mohn und ebenso präparierte zwei Eßlöffel Nüsse werden mit dem Saft einer Orange verrührt, mit einem halben Liter süßem Rahm übergossen und gut vermischt. Nicht kochen. Den Mohnrahm gut kühl stellen.

Nußbutter. Als Beigabe zu Gerichten, zu denen sonst Tunken gerührt werden, eignet sich ausgezeichnet ein Stückchen Nußbutter. Diese Nußbutter gibt eine vortreffliche Anleitung zum Strecken der Buttervorräte. Bringe etwas frische, süße Butter zum Siedepunkt und füge alsdann doppelt so viel zerstampfte oder feingemahlene Nüsse zu, lasse leicht aufkochen und erkalten.

Obstsalat.

Beim Obstsalat ist darauf zu achten, daß zusammen harmonierende Obstsorten und Nüsse oder Rahm oder Salatsaucen (Mayonnaisen) und passende Gewürze Verwendung finden.

Gemischter Obstsalat. Sechs Zwetschgen werden in Ringe geschnitten, ferner ebenso zwei Pfirsiche, zwei saftige, geschälte Birnen, zwei Äpfel gerieben und auf die Salatplatte gelegt. Darauf streue zwei handvoll Weizenflocken oder Haferflocken (vor Gebrauch rasch trocken gebräunt), zwei Dezi süßen Rahm und streue obenauf nach Belieben rote oder blaue Weinbeeren. Würze mit Zimt.

Nußsalat. Ein Viertelkilo saure Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in Würfelchen geschnitten. Ebensoviel feingehackte geschälte Nüsse werden zugeführt und mit dicker Eiwürze (siehe Gemüse-Kriegskochbuch, Umschlag S. 2, Preis 80 Pf.) genossen.

Apfelsalat. Ein Viertelkilo Äpfel werden fein gerieben und mit einem Viertelkilo Rosinen und ein paar Nüssen vermengt. Mit Zimt würzen.

Apfel-Getreidesalat. Man rechnet auf die Person drei Äpfel, reibt diese am Reibeisen, mischt mit einem halben Dezi süßem Rahm (Sahne) und zwei Eßlöffel reiner Kleie (oder Weizen-

flocken, Haferflocken) und bestreut mit Zimtpulver, eventuell auch noch mit ein wenig Zucker. Dieses Gericht regt den Stuhlgang sehr an.

Südfruchtsalat. Den Saft von vier Orangen vermische mit drei gemahlenen Johannisbrotschoten, deren Kerne entfernt wurden. Mische das Ganze mit einem Viertelpfund Feigen, vier Datteln und zehn Dörrzwetschgen, alles fein gemahlen.

Obst-Käse (Quark).

Obstquark. Quark wird nach dem Rezept im Gemüsekochbuch bereitet, mit ein wenig Sahne oder guter Milch schmierbar gemacht und mit zerquetschten Beerenfrüchten, zerquetschtem oder geriebenem Obst verrührt. Hierzu etwas pulverisiertes Gewürz, besonders geeignet: Ingwer, Veilchenwurzel oder Muskat. Vorzüglich schmeckender, billiger Brotbelag.

Obstklöße.

Birnenknödel. Man bereitet den sogenannten Kartoffelkuchenteig: Ein Halbkilo gekochte, noch heiße Kartoffeln treibt man durch ein Sieb, mischt hierzu zweihundert Gramm Mehl und wirkt mit einem Holz, bis der Teig sich leicht vom Brett ablöst. Man wirkt den Teig flach aus, schneidet ihn in viereckige Felder und umrollt damit reife, geschälte und vom Kernhaus befreite Birnen. An Stelle des Kernhauses kann man eine Haselnuß oder ein Stückchen Zucker oder eine süße Südfrucht hineintun. Erst werden die Knödel in leichtgesalzenem Wasser gekocht und alsdann in Semmelbröschen gewälzt und in kochendem Fett goldig gebraten. Die sich aus diesen Verhältnissen ergebenden zwanzig Knödel schichtet man pyramidenförmig aufeinander und stellt sie auf die Tafel.

Statt der Birnen kann eine beliebige andere Frucht Verwendung finden. Man reicht hierzu Obstsalat oder Obsttunken oder genießt vorher eine Obstsuppe und als Nachtisch frisches Obst.

Rahm- und Eierspeisen (Crêmen).

Preißelbeercrême. Man schlägt aus fünf Eiweiß steifen Schnee, rührt allmählich zwei Dezi Preißelbeersulze dazu und einen Dezi steif geschlagenen Süßrahm.

Andere Obstcrêmen sind nach diesem Prinzip leicht zu bereiten und auch bekömmlich. Auch auf die weiteren Arten.

Hagebuttencrême. Die gesäuberten kern- und haarlosen Hagebuttenschalen werden weichgekocht und dann noch durch ein feines Haarsieb getrieben. Dazu mischt man etwas Zucker und steif geschlagenen süßen Rahm.

Kirschencrême. Man kann auch beliebige andere Früchte dazu nehmen. Grundrezept: 1/4 Liter Kirschensulze oder Kirschensaft, 1/8 Liter Wasser, fünf Eiweiß und 1/8 Kilo Zucker wird zusammengequirlt, in kleines Glas- oder Porzellangeschirr getan und darin auf eine Stunde in heißes (nicht kochendes) Wasser gestellt. Nachher werden die Schüsseln in eiskaltes Wasser gestellt. Man kann noch Schlagsahne darüber türmen.

Aufspeicherung.

In der Kriegszeit fordert das eiserne Gesetz der Selbsterhaltung von jedem Haushalt, aufzuspeichern, was sich gut aufspeichern läßt, für die Zeiten, die der Winter bringen mag. —

Im Obst finden wir nun ganz besonders geeignetes Material, um uns als Proviantmeister zu betätigen. Haltbares Obst werden wir aufbewahren, wie es die Art der Ware vorschreibt: auf Lattengestellen, in Tonnen, in Stroh, Korkspänen oder Papier verpackt. Doch sollten nur wirklich erlesene, haltbare Früchte hierzu verwendet werden, um Enttäuschungen zu ersparen.

Weintrauben lassen sich monatelang halten, werden sie in Korkspänen gut verpackt, einfacher ist's, sie auf Schnüren in Reih und Glied zu befestigen und die Beeren auf dem luftigen Dachboden einschrumpfen zu lassen. Zwetschgen bis zu Weihnachten frisch zu erhalten, wird viele unserer Leser veranlassen, einen Versuch zu wagen. Eine Wahl besonders schöner, nicht

allzureifer, frisch gepflückter Zwetschgen, die weder gewaschen, noch abgewischt werden, diene dazu. Die Früchte werden ohne jede Zutat in weithalsige Flaschen oder Krüge gefüllt, die gut zu verkorken sind. Die Gefäße werden an trockenem Orte etwa einen halben Meter tief in die Erde eingegraben und nach einigen Monaten hervorgeholt. Man wird die Früchte von frisch gepflückten kaum unterscheiden können. Mit sorgfältig erlesenen Kirschen in verkorkten und versiegelten Gefäßen kommt man zum gleichen Ergebnis.

Für das häusliche Dörren eignen sich nur die hauptsächlichsten Früchte, wie Birnen und Äpfel, die in vier oder sechs Teile geschnitten werden. Zwetschgen bringt man als ganze Früchte in Lagen auf einem Blech in die Sonne und läßt sie einschrumpfen. Fehlt hinreichend Sonnenwärme, so kann man in der Bratröhre nachdörren. Das Dörren der Zwetschgen erfordert einige Geduld, die aber durch die Freude am erzielten reinen Eigenerzeugnis reichlich aufgewogen wird. Zum Dörren der Äpfel und Birnen eignen sich die für das Dörrgemüse angeschafften einfachen Drahthorden. Man dörre die Früchte nie zu hart. Die Früchte werden gleich dem Dörrgemüse (siehe mein Gemüse-Kriegs-Kochbuch) aufbewahrt. —

Hinsichtlich der Erhaltung von Marmeladen, Gelees, Sirupe und Säfte, die nicht luftdicht verschlossen werden, ist zu beachten, daß Zucker die Schimmelbildung wohl einige Zeit verhütet, daß indessen für dauerhafte Konservierung ein geeigneter Verschluß unumgänglich nötig wird. Man wird die Beobachtung schon gemacht haben, daß bei Stein- oder Glasdeckeln Gelee leicht Schimmelbildung erhält. Das ist dem Umstand zuzuschreiben, daß im Gelee zurückgebliebene Feuchtigkeit, über dem Eingemachten sich niederschlagend, die Keimbildung fördert. Poröse Papierscheiben lassen die Feuchtigkeit nach außen entweichen. Bei einem solchen Verschluß in trockenem Raum aufbewahrt, wird sich schwerlich Schimmel bilden. Man nimmt zu einem solchen Verschluß, der ja auch den Vorzug der Billigkeit hat, eine genau zugeschnittene Papierscheibe, die auf das Eingemachte zu liegen kommt. Das Papier wird vorher in eine Lösung von überman-

ganſaurem Kali, Alkohol oder Glyzerin getaucht. Glas oder Topf wird ſchließlich mit Papier (Pergament- oder Salizylpapier) zugebunden oder das Papier an den Rändern feſtgeklebt.

Gerät infolge der nicht zureichenden Zeitdauer des Einkochens die Konſerve dennoch in die Gewalt der Schimmelpilze, ſo werden die Eindringlinge ſorgfältig entfernt und die Ware muß aufs neue eingekocht werden. Genügend eingekocht und richtig verſchloſſen, erhält man Dauerware, die mehrere Jahre aufbewahrt werden kann.

Zitronenzucker wird ſich in der Obſtküche als ein gutes Sparmittel nützlich machen. Auf acht Zitronenſchalen nimmt man 1/4 Kilo Grieszucker, mit dem man das auf einem Reibeiſen abgeriebene Gelbe der Zitronenſchalen vermengt. Der Zitronenzucker wird in einem gut verſchloſſenen Glas aufbewahrt und lediglich als Gewürz zu Backwerk und Obſtſpeiſen verwendet.

Eichelkaffee iſt im Herbſt auf Vorrat im Walde einzuſammeln. Es verkommt eine Unmenge Eicheln, die für die Volksernährung nutzbar gemacht werden könnte. Insbeſondere müßten Lehrer und Eltern Kinder anweiſen, Eicheln einzuſammeln. Die Eicheln werden geſchält, in vier bis ſechs längliche Teile geſchnitten und gedörrt. Vor Gebrauch wird erſt geröſtet, doch nie zuviel davon auf einmal, da der Kaffee ſonſt zähe wird und ſchwer zu mahlen iſt. Das Geröſtete wird in gut ſchließenden Büchſen verwahrt. — Eichelkaffee gibt ein gutes Surrogat für Bohnenkaffee und eignet ſich auch zum Verbrauch mit dieſem zuſammen vermiſcht.

Bucheckern ſollten ſyſtematiſch von Schulkindern geſammelt werden; in der Zeit, wo ſie von den Bäumen regnen, müßte die Lehrerſchaft die Kinder oft in die Buchenwaldungen führen, um dieſe köſtliche und koſtbare Ware für das Volkswohl zu retten. Die aufgeleſenen Zentner Eckern werden — wo das Speiſeöl ſo rar iſt — von Ölfabriken gerne gekauft und ein nettes Taſchengeld bringen. Die Eckernkerne bilden einen ausgezeichneten Mandelerſatz.

Fruchtſulzen (Gelees).

Fruchtſulzen eignen ſich, mit Waſſer verrührt, als vorzügliches durſtſtillendes Getränk. Man nimmt etwa drei Eßlöffel

auf fünf Glas kaltes Wasser. Sie werden auch zu Backwerk, Auflauf, Puddingen und Crêmen gut Verwendung finden. Angesichts des Aushungerungsplanes unserer lieben, allzu menschlichen Nachbarn ist es doppelt geboten, reiche Vorräte dieser Art anzulegen. Dann wird man uns das Leben so leicht nicht „sauer" machen können. Auch der übermenschlich schaffenden Volksgenossen sollen wir bei dieser Arbeit gedenken und jede Familie müßte von jeder Obstsorte einen Zehnten für die Aufbesserung der an Fleisch allzureichen Nahrung der Krieger bestimmen.

Sulze kann auf verschiedene Art aus Früchten gewonnen werden. Die gesündeste Sulze ist ohne Zweifel jene, bei der keine Zusätze, außer dem Zucker, Verwendung finden.

Erste Art. Sie hat den Vorzug, die bequemste zu sein. Man kocht die geschälten und entsteinten Früchte mit Wasser und Zucker zusammen und gewinnt den Saft auf dem Wege des Pressens oder Seihens. Der Nachteil dieser Art besteht darin, daß mit dem zurückbleibenden Fleisch etwas Zucker verloren geht, aber da der Überrest, besonders bei Apfelsulze, ein vorzügliches Kompott zum sofortigen Gebrauch gibt, wird der Nachteil sich nur auf die geringere Menge des Eingemachten erstrecken.

Zweite Art. Der Fruchtsaft wird ausgepreßt, geklärt und mit dem Zucker zu erwünschter Festigkeit eingekocht. Diese Methode eignet sich aber nur für sehr klaren Saft, den man durch kaltes Auspressen mit der Saftpresse, oder durch Aufkochen und Filtrieren durch ein Linnen erhält. Dieser Saft wird, sobald als die Klärung erzielt, mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker versetzt und eingekocht, bis eine kleine Probe das Versulzen anzeigt.

Dritte Art. Auch der Fruchtsaft, der durch kaltes Auspressen gewonnen wurde, wird mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker gekocht. Der Zucker wird vorher für sich erhitzt und geklärt und alsdann auf schwachem Feuer mit dem Fruchtsaft verrührt und fertig gekocht. Ein Eßlöffel voll Essig, dem Zucker am Anfang beigefügt, läßt den Prozeß besser gelingen.

Hierzu einige Beispiele:

Äpfel. Fallobst, das recht häufig umkommt, kann sehr gut zur Bereitung von Sulzen Verwendung finden. Ja, die Hausfrau

wird erfreut sein, aus so billigem Material einen erfrischenden Leckerbissen herstellen zu können. Die Äpfel werden gesäubert und Madenstellen ausgeschnitten und das Obst mitsamt den Schalen in einem irdenen Geschirr mit soviel Wasser aufgesetzt, daß es übersteht. Daraus kocht man es zu flüssigem Brei, der in einen leinenen Beutel oder in ein Tuch getan wird, um den Saft ablaufen zu lassen. Auf einen Liter Saft wird sodann ein Pfund Zucker genommen und im Zeitraum einer $^3/_4$ Stunde das Gelee bereitet.

Birnenhonig sollte dieses Jahr recht viel gemacht werden. Seine Zubereitung ist eine einfache. Er ist ein guter und billiger Ersatz für den teuren Bienenhonig und kann auch zu vielen Backrezepten Verwendung finden. So wurde er früher vielerorts auch zur Bereitung des guten Bauernbrotes verwendet, heißt es doch noch in einem alten Luzerner Schulbuche: „Die Bäuerin backt das Brot oft selbst und weiß es damit recht schmackhaft zu machen." Leider ißt man heute auf dem Lande wenig solches Brot mehr, oder, wo noch solches gebacken wird, hat man versucht, das Brot der Bäcker nachzuahmen. Zu dem so berühmten schmackhaften Luzerner Brote verwendete man vielfach auch diesen vortrefflichen Birnenhonig, dessen Verwendung die für die Verdauung so schädlichen Trieb- und Hefemittel überflüssig machen soll. Um guten Birnenhonig zu erhalten, verschaffe man sich reinen, ganz süßen durch Pressung gewonnenen Birnensaft und koche ihn in einem emaillierten oder kupfernen Geschirre, bis er in ca. zehn Stunden honigartig flüssig und dunkelbraun ist. Zutaten sollen keine verwendet werden.

Zwetschgensulze. Nicht ganz ausgereifte Zwetschgen, vornehmlich Abfallobst nach stürmischem Wetter, ist hierzu geeignet. Reife Früchte eignen sich nur zu Mus oder Syrup. Fünf Kilo Zwetschgen werden entsteint, sorgfältig verlesen und gewaschen, mit einem halben Liter Wasser auf Feuer getan und nicht mehr als fünf Minuten lang gekocht. Der Saft darf alsdann nicht ausgepreßt werden, sondern muß durch ein Linnentuch abtropfen. Schließlich wird der so gewonnene Saft mit gleichwichtigem Zucker

zwanzig Minuten eingedickt. Der Rückstand wird zu Mus verwendet.

Rhabarbersulze. Gereinigte, in Stücke geschnittene Rhabarberstengel dämpft man in halb viel Wasser eine halbe Stunde, läßt den Saft durch ein Linnen ablaufen und kocht den Saft mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker zu Sulze.

Apfel-Zwetschgensulze. Auf gereinigte, saure, mit der Schale in Stücke geschnittene Äpfel nimmt man fünfzig Prozent unreife Zwetschgen und kocht, mit Wasser knapp bedeckt, etwa eine Stunde im offenen Gefäß. Der Saft wird durch Entleeren auf ein Sieb gewonnen und durch ein Linnen filtriert, sodann mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker etwa $^3/_4$ Stunde gekocht; je weniger reif die Äpfel, umso weniger Zeit ist zum Garkochen verhältnismäßig erforderlich.

Quittensulze. Zerschnittene Quitten werden mit Wasser aufs Feuer gesetzt, so daß sie bedeckt sind. Gargekocht, werden die Früchte auf ein Haarsieb gelegt und der Saft abtropfen gelassen. Der Saft wird dann noch durch ein Linnen gelassen. Auf einen Liter Saft nimmt man ein Pfund zerstoßenen Zucker, läßt schäumend kochen, bis der Löffel Fäden zieht und füllt in warme Gläser. Die gekochten Quittenreste selbst gebraucht man für eine Mahlzeit. Nur der Saft wird für die Sulze verwendet.

Weintraubensulze. Hierzu eignen sich nur saure Weintrauben. Die Henkel werden sauber gewaschen, abgebeert und mit halbviel Wasser zwanzig Minuten gekocht und der Saft durch ein Linnen abtropfen gelassen. Nicht auspressen! Es bedarf einer Kochzeit von etwa zwanzig Minuten. Man nimmt gleichviel Zucker wie Saft und kocht fertig.

Holunderbeersulze. Nicht voll ausgereifte Holunderbeeren werden mit halbviel Wasser zwei Minuten gekocht, durch ein Linnen filtriert. Der Saft, dem etwas Zitronensaft beigemengt werden kann, wird sodann mit Zucker eingedickt.

Andere Beeren, deren die Natur eine große Fülle bietet, werden ebenso behandelt. Aus dem Rückstand läßt sich sowohl Mus bereiten, als auch derselbe zu Obstbraten verwendet werden kann.

Säfte und Syrupe.

Es ist nicht anzuraten aus zu vielen Früchten Säfte und Syrupe zu bereiten. Liebhaber von Fruchtsäften mögen sich weitere aus Sulzen bereiten, falls ihnen die hier angeführten Sorten nicht genügen. Die Säfte und Syrupe können mit Wasser verdünnt getrunken werden. Geschickte Hausfrauen mischen bei Gebrauch verschiedene zusammen und erzielen so eine Unmenge verschiedener Getränke. Sie finden ansonsten eine ebenso vielseitige Verwendung, wie die Fruchtsulzen.

Alkoholfreie Traubenweine. Gewaschener abgebeerter Wein wird in gelinder Hitze sorgfältig aufgekocht. Man rechnet auf zehn Liter Beeren fünf Liter Wasser. Die Beerenbrühe filtriert man durch ein Linnen, läßt den Weinsaft aufkochen und versiegelt ihn sofort in ausgetrocknete, saubere Flaschen. Die einmal angebrochene Flasche muß aufgebraucht werden, da der Saft leicht verdirbt. Der Saft kann auch verdünnt, mit Zucker vermischt getrunken werden.. Ein außerordentliches Kräftigungsmittel für Genesende, zwischen Mahlzeiten bedächtig in kleinen Mengen geschlürft.

Brombeerwein. Vier Liter Brombeeren werden zerdrückt, ohne Wasserzusatz in irdenem Gefäß am Feuer angedämpft, der Saft durch ein Linnen gepreßt und ein Kilo Zucker zugefügt; für zwanzig Minuten aufgekocht und in Flaschen versiegelt. In jede Flasche gebe man etwas Zimtrinde.

Beerenweine. Johannisbeeren oder Himbeeren werden mit den Händen zerdrückt, dann acht Tage in den kalten Keller in irdenen Krug gestellt und jeden Tag mit einem sauberen Holzlöffel verrührt. Danach läßt man den Saft durch ein Haarsieb laufen und nimmt soviel Zucker wie Saft. Man kocht nun gut auf, entschäumt, füllt in helle Flaschen und läßt über Nacht stehen. Der Saft wird nun noch durch ein Linnen gegossen und geklärt in die Flaschen gefüllt, in denen er bleiben soll. Binde diese mit Pergamentpapier zu und stich in dieses mit einer Nadel ein paar Löcher. Im Keller aufbewahrt halten sich diese Säfte Jahre.

Flüssiger Apfel-Birnenhonig ist ein aus Westfalen und vom Rhein stammendes Naturgeschenk. Es wird auch „Apfel-

kraut" genannt. Birnen und Äpfel, halb und halb, werden zerschnitten und mit wenig Wasser zerkocht und ausgepreßt. Den so gewonnenen Saft, der zu Syrupdicke eingekocht wurde, bewahrt man in Steintöpfen oder Eimern auf. Hält sich jahrelang.

Zwetschgensyrup. Reife, gereinigte und entsteinte Zwetschgen werden (fünf Pfund mit vier Deziliter) mit Wasser zehn Minuten gekocht, der Saft ablaufen gelassen (nicht auspressen) mit gleichviel Wasser zu Syrup gekocht und in heiße Flaschen versiegelt. Dieser Syrup wird sich als ein mild abführendes Mittel bewähren.

Rhabarbersyrup. Rhabarber wird gereinigt und in Stücke geschnitten, sodann mit halbviel Wasser gekocht, den Saft durch ein Linnen tropfen gelassen und mit Zucker für drei Minuten aufgekocht. Der Saft muß sofort in heiße Flaschen versiegelt werden. Vor Gebrauch mit etwas Zitronensaft und Wasser verrührt, ein erfrischendes Getränk bei innerer Hitze.

Mus oder Marmeladen, Kompott.

Wir geben, dem Zweck dieser Arbeit entsprechend, hier nur einige Rezepte für Mus oder Marmeladen, die wenig bekannt sein dürften. Marmeladen zu kochen, versteht fast ausnahmslos jede Köchin. Am wirtschaftlichsten ist es, wenn zum Zweck der Musbereitung die Rückstände, die sich bei der Saftgewinnung ergeben, herangezogen werden. Steifes Mus wird mit ein wenig Fruchtsäften zu Kompott angerührt.

Marmeladen stellen im allgemeinen ziemliche Ansprüche an die Widerstandskraft des Verdauungsapparates und werden von schwachen Magen nicht gut vertragen.

Weintraubenmarmelade. Die bei der Gewinnung von Traubenmost zurückgebliebenen Teile werden durch ein Sieb getrieben, um die Traubensteine zu entfernen und 2 : 1 mit Zucker etwa eine halbe Stunde gekocht, in irdene Gefäße geleert, erkalten gelassen und mit Pergamentpapier sorgfältig zugebunden.

Zwetschgenmus. Gereinigte, entsteinte Zwetschgen werden ohne alle Zutat in irdenem Gefäß, unter ständigem Rühren zu sehr dickem Brei verkocht. In irdenen Töpfen aufbewahrt, hält

es sehr lange. Um es haltbarer zu machen, stellt man die Einmachetöpfe auf ein paar Minuten in den Ofen, damit sich eine die Luft abschließende Kruste bilde. Regel ist, möglichst dick einkochen. Hierzu braucht es bei kleineren Mengen fünf Stunden, in größeren Gefäßen entsprechend länger. Das dicke Mus wird dann vor Gebrauch mit etwas Fruchtsaft verrührt und verdünnt.

Apfel-Preißelbeermus. Nimm von jeder Frucht gleichviel Gewicht, entkerne die Preißelbeeren, indem du sie durch ein Sieb treibst, schäle und entkerne die Äpfel. Koche vier Stunden lang ohne weitere Zutat, bis ein dickes Mus. In irdenen Töpfen aufbewahren, nachdem die oberste Schicht durch Eintrocknen in der Bratröhre gegen Verderbnis gesichert wurde.

Apfel-Birnenmus. Auf gleiche Weise wie obiges Mus zu bereiten. Wohl auch einigen Zimt dazunehmen.

Quitten und gelber Kürbis. Der bei der Gewinnung von Saft für Quittensulze verbliebene Rückstand wird verwendet. Auf fünf Kilo davon verwendet man zwei Kilo gelben Kürbis, der vorher mit einem Liter Wasser für sich gekocht und durchgetrieben wurde. Nun vermengt man Quitten und Kürbis und kocht mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker. Etwas Zitronenschale mitgekocht verbessert den Geschmack.

Hagebutten-Marmelade. Anderthalb Kilo Rosenbeeren (Hagebutten) befreit man von Stengel und Blütenwarze, öffnet sie und entfernt Kerne und Härchen. Am besten eignet sich zu dieser Reinigung ein Holz. Alsdann wird ein Pfund Zucker in einem Halbpfund Wasser gekocht, abgeschäumt mit Hagebutten etwa eine Stunde gekocht durchgetrieben.

Waldbeeren, wie Schlehe, Wachholder u. a., werden heuer von den Kindern mit doppeltem Eifer im Walde gesammelt, wenn ihnen dabei eingeschärft wird, wie wichtig es ist, Mutter Wald als Ernährerin in der Kriegszeit zur Seite zu haben. Besonders die Eberesche, als süße Vogelbeere bekannt, eignet sich vorzüglich als Kompott wie auch zu Dauergelee und zu Fruchtmarmeladen. Sie erfordert nur wenig Zuckerzusatz und ist als Konserve von unbegrenzter Haltbarkeit, von köstlichem Aroma und gutem Geschmack. Zu diesen Vorzügen kommt noch die

geradezu verschwenderische Freigebigkeit des Baumes. Die Edeleberesche trägt Jahr für Jahr, und die große Zahl der Beerendolden zwingt oft dazu, in den Gärten die verhältnismäßig schwachen Äste zu stützen, um sie vor dem Brechen zu bewahren. Es empfiehlt sich, die süßen Vogelbeeren nicht überreif werden zu lassen, um ihr Mehligwerden zu verhüten; sie sind auch aromatischer, und die Marmelade wird haltbarer, wenn die Beerendolden geerntet werden, bevor sie eine dunkelrote Farbe angenommen haben und weich geworden sind.

Obstbrot.

Obstbrot bedeutet nicht nur eine angenehm empfundene Zuspeise bei Obstmahlzeiten, sondern ein wichtiges Mittel zum Strecken der Getreidevorräte, dem von den leitenden Kreisen die größte Aufmerksamkeit geschenkt werden muß. Es wäre nicht unangebracht, von amtswegen zu fordern, daß jeder Haushalt einen Teil seines Brotbedarfs, wenn auch nur ein Vierteil, durch Obstbrot deckt.

Obstbrot wird in jedem Fall sehr gut auf die Darmtätigkeit wirken; nur zu Darmentzündung neigende Personen sollten es meiden. Das Obstbrot erschließt eine neue Möglichkeit, Dörrobst, das dank der Vorkehrungen in Fülle zu erwarten ist, auch auszunutzen.

Zu den Obstbrotrezepten muß bemerkt werden, daß beliebiges Mehl genommen werden darf; am vorteilhaftesten schmecken Mischungen verschiedener Sorten. Kleie lockert das Brot und macht es kuchenartiger. Es ist ratsam, stets bis zu einem Viertel des Mehlquantums reine Weizenmehlkleie zu nehmen. Buttermilch und Molken dazu verwendet, werden im Geschmack und in der Bekömmlichkeit angenehm überraschen! Etwas Backpulver ist statthaft. Eine wichtige Regel bleibt, das Brot nicht zu scharf, aber gut durchtrocknend auszubacken; so hält es sich sehr lang, wenn an trockenem Ort aufbewahrt.

Nach den hier angegebenen Beispielen möge jede Hausfrau ihre Versuche anstellen.

Obstmarkbrot. Frische Äpfel werden weich gedämpft und durch ein grobes Drahtsieb getrieben. Oder man nimmt sich die Mühe, reibt die Äpfel am Reibeisen und verwendet sie ungekocht. Wir nehmen zum ersten Versuch ein Kilo Apfelbrei oder Mark und ebensoviel, auch weniger Mehl. Knete gründlich und backe sorgfältig aus. Etwas Zimt oder anderes Gewürz macht besser Aroma. Zucker ist nicht nötig. — Ebenso kann Zwetschgenmark benutzt werden. Das Verhältnis von Mark und Mehl sei etwa 2 : 3. — Stelle Versuche mit anderem Fruchtmark, nach Belieben an, verwende vornehmlich das nach Saftgewinnung erübrigte Mark dazu. In diesem Falle wird etwas Buttermilch, dicke Milch und Molken anstatt dem Saft verwendet, um einen knetbaren Teig zu erhalten. — Backe nicht zu große Brote, da so die Gefahr droht, daß Feuchtigkeit Schimmelbildung gestattet.

Dörrobstbrot. Nimm gedörrtes Obst nach Belieben, am besten zwei Sorten: süß und säuerlich (z. B. Birnen und Zwetschgen 4 : 1). Nach gründlichem Waschen und Übergießen mit heißem Wasser über Nacht einweichen und am nächsten Tag im Einweichwasser weich kochen, entsteinen und fein zerkleinern. Etwas gestoßene Nüsse und ein wenig gedörrte Weinbeeren, auch etwas Gewürz, werden mit zum Teich genommen. Nun wird der Brotkern mit genügend viel Mehl, Flocken oder geweichtem Getreideschrotmehl und auch etwas frisch gerösteten und gemahlenen Brotbröseln vermengt. Eventuell noch Flüssigkeit hinzunehmen.

Kuchenersatz.

Leckerbissen, die Mehl sparen.

Selbstgemachte Zuckerwaren eignen sich sehr für festliche Gelegenheiten oder als Liebesgaben. Die Bereitung dieser Zuckerwaren wird in der Küche viel Vergnügen bereiten. Die Hauptsache ist dabei der Zuckermantel, der die verzuckerte Ware vollständig umhüllen muß. Der

Zuckermantel

ist leicht herzustellen. In ein irdenes oder emailliertes Gefäß gibt man in rascher Aufeinanderfolge Stück um Stück

Würfelzucker, der gerade in kaltes Wasser getaucht wurde. Sobald das Wasser ausgetrocknet ist, beginnt der Zucker zu schmelzen und nun darf das Feuer nicht zu stark sein, da sonst der Zucker anbrennen würde. Sobald der Zucker ganz geschmolzen, tauche die zu verzuckernden Früchte hinein. Dann lege die Früchte auf geölte Teller oder Ölpapier, wo der Zuckermantel rasch antrocknet.

Verzuckerte Maroni. Maroni werden gekocht, geschält und erkalten gelassen. Es ist sehr darauf zu achten, daß die Früchte durch öfteres Wenden gut abtrocknen. Alsdann wirft man die Früchte in den eben fertig gewordenen, dickflüssigen heißen Zuckersyrup und holt die Früchte mit einer Nadel heraus. Dann stellt man die Kastanien in Reih und Glied auf eine geölte Papierfläche und läßt gut trocknen.

Andere Früchte. Zum Verzuckern geeignet sind noch kleinere Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Stachelbeeren, Pflaumen und andere weiche Früchte. Praktisch ist es, wenn man diese an dünne Stäbchen spießt und dann in den Zucker taucht. — Nüsse eignen sich ganz besonders dazu, ebenso Dörrfrüchte, wie Zwetschgen, Datteln, Feigen. Man achte darauf, daß die Früchte, wenn vorher gewaschen, vor dem Verzuckern gut abtrocknen.

Rahmzuckerchen. Eine ausgiebige Zuckerware, die den Vorzug hat, rein von allerlei chemischen Mittelchen und schönen Farben zu sein. Man nimmt auf ein Viertelkilo Staubzucker einen Eßlöffel Butter und einen Halbliter Milch. Die Masse wird unter ständigem Rühren in Emaille- oder irdenem Topf zu einer braunen, dicken Masse verkocht. Sobald die Masse zäh genug ist, was sich dadurch zeigt, daß sie sich an den Kochlöffel hängt, schüttet man sie rasch auf ein gut ausgefettetes flaches Blech und zerteilt den Zucker, der halb abgekühlt ist, mit einem Messer in beliebig große Würfel. In Fettpapier und dann noch in buntes Seidenpapier oder Stanniol gehüllt, erhält der vorzügliche Zucker auch äußerlich Würde.

Quittenfleisch. In Viertel geschnittene, geschälte Quitten werden mit Wasser aufs Feuer gesetzt, so daß sie bedeckt sind, sobald weich, sind sie mit dem Wasser durch ein Haarsieb zu treiben. Kläre nun die gleiche Menge Zucker, als Quittenbrei und schütte

diesen beständig rührend zu, lasse einkochen und gieße es hernach in Pappkästchen oder Papierformen und lasse es hernach am Ofen trocknen. In dieses Quittenfleisch kann man vor dem Guß feingeschnittene Mandeln tun.

Apfelbaste. Den Rückstand bei der Bereitung von Apfelsaft wird durch ein Haarsieb gepreßt und das sich ergebende Mark mit halbviel Zucker, ein wenig Zitronensaft und etwas Ingwerwurzel gekocht. Rühre unermüdlich, bis das Mark steif wird. Es wird in Bleche geschüttet, dort erkalten gelassen und in Würfel geschnitten.

Naturgefrorenes. Etwas Fruchtsyrup oder Sulze (Gelee) wird in eine Tasse reinen frischgefallenen Schnees gründlich verrührt und vor das Fenster in die Kälte gestellt. Hierzu eignet sich auch mit ein wenig Zucker verrührtes Eigelb oder Schokolade.

Nützliche Haushaltregeln und Eßgewohnheiten.

1. Gebrauche jenes Gemüse und Obst reichlich, das die Jahreszeit hervorbringt, es dient am ehesten der Gesundheit und diese Regel bedeutet eine bedeutende Ersparnis an Haushaltsgeld.

2. Unterlasse nicht, wenigstens einen bescheidenen Sparpfennig zu hinterlegen in Form von Gedörrtem oder Eingekochtem. Doch suche nicht zu vielerlei aufzubehalten, sondern beschränke dich auf besondere Erzeugnisse, die ihren Geschmack nicht wesentlich einbüßen. Was seinen Geschmack verliert, hat wenig Wert, denn der Geschmack oder das Aroma ist das Wesentlichste bei Gemüse und Obst. Wenig aromatische Nahrung belebt die Nerven und stillt den Appetit, bei geschmacklosen Speisen sättigt erst das Quantum. Das gibt dann durch Überbürdung des Apparates Verdauungsstörungen aller Art.

3. Wie die Stimmung der Köchin, so die Wirkung der Speise. Bist du eilig, so koche nicht drei Gerichte, sondern nur eines, dies aber mit Liebe und Verantwortungsgefühl. Berechne die Menge des Materials, das zu einer Mahlzeit nötig ist, immer so, daß keine Übersättigung eintreten kann. Jene Hausfrau hat die Kunst der Ernährung voll erfaßt, die es fertig bringt, daß die Ihren

nach jedem Gericht sich schon im voraus auf das „nächstemal" freuen. Dies wird der Fall sein, wenn sie den Ihren nie sagen muß: „Eßt aus, denn es darf nichts umkommen, das wäre Sünde!" Die Sünde liegt in diesem Fall an der Hausfrau.

4. Traurig sieht es in einem Haushalt aus, in dem die „Resterküche" als besondere Kunst gilt. Vielfach macht es die Bequemlichkeit aus, denn Reste braucht man ja nur aufzufrischen — und das sei wirtschaftlich. Liebe Hausfrau! Die Deinen wären dir für ein wenig Obst und Brot dankbarer, wie für diese Ernährung, die den Darm erschlaffen macht. Reiche lieber ein paar rotbackige, sonnengekochte Äpfel oder anderes Obst und Quark oder saure Milch oder Nüsse, oder Honig und eine Schnitte an offener Flamme braungerösteten Brots und dafür werden Dir die Augen der Deinen dankbarer entgegenglänzen.

5. Die Hausfrau ist in erster Linie verantwortlich dafür, wenn die Ihren schlecht kauen und darum auch schwer verdauen; würde sie wenige Gerichte auf den Tisch stellen, so bliebe mehr Zeit zum Kauen. Die Aufmachung der Speise sei so, daß jede Platte auch die Augen erfreut; jede Speise muß davon erzählen, mit welcher Liebe Mutter sie für die Ihren bereitet hat.

Gesundheitliche Folgen des vermehrten Obstverbrauchs.

Die häufigere Verwendung von Obst zeitigt erfreuliche Vorteile im Haushalt und auch in der Gesundheit, wenn das Obst mit Verständnis jener Eigenschaften genossen wird, die es vom Gemüse unterscheiden. Als hervorstechendes Merkmal mag dem Laien der Zucker- und Säuregehalt des Obstes dienen. Beim Gemüse finden wir im allgemeinen Salze und Mineralstoffe überwiegend vertreten. Auf diesen Verhältnissen fußt nun der elementare Grundsatz, der in jeder Küche mit eiserner Strenge gehandhabt werden sollte: Obst und Gemüse nicht zu einer und derselben Mahlzeit zu reichen. Es gibt ja ein paar Ausnahmen, die indessen nur die Regel bestätigen. So vertragen sich säurereiche Früchte, wie saure Äpfel, säurereiche Beerenfrüchte und Zitronen gut mit

manchen Gemüsen, und diese können darum auch zu Obstmahlzeiten Verwendung finden. Rhabarber, Zwiebeln und Tomaten zum Beispiel gehen wiederum gut mit manchem Obst zu einer Mahlzeit.

Das ist auch eine Ursache davon, warum bei Epidemiegefahr vor dem Genuß von Obst und Gemüse gewarnt wird. Der Widerstreit dieser beiden Nahrungsmittel durch einen mächtig aufflammenden Brennprozeß zu veranschaulichen, erzeugt reichliche Gasbildung einerseits und Drang nach heftigen Entleerungen andererseits: Schwindelgefühle und Durchfall.

Unsere an Darmerschlaffung leidenden Zeitgenossen haben dieses Übel in erster Linie der unrichtigen Zusammenstellung der Gerichte zuzuschreiben; diese Erschlaffung wird zur Ursache der Verstopfung, die Verstopfung selbst beruht auf dem Genuß von Fleisch und anderen unverdaulichen und beschwerenden Stoffen (zu viel Kartoffeln, Hafer) und von die Darmwandungen verkrustenden Stoffen (Schokolade). Auch ein von Geburt auf guter Verdauungsapparat muß richtig ernährt werden, um nicht zu erschlaffen und Verstopfungen zu stabilisieren. Dadurch wird dann auch vermieden, daß eingeschleppte oder eingewanderte Krankheitskeime sich in den faulenden Speiseresten einnisten und zu einer Macht anwachsen können, die dann „Infektionskrankheit" genannt wird.

Noch eine Bemerkung zur Obstdiät. Obst paßt zu allen Halmfrüchten, zu Milch, Milcherzeugnissen, Eiern und Nüssen vorzüglich und sollte damit zusammen genossen werden. Leute mit viel Säure im Magen können Obst schlecht vertragen und verlangen nach Gemüse, das die Säuren bindet, wo Obst die Säure noch mehren würde. Am allerwenigsten vertragen solche Leute gezuckerte Obstspeisen, wie Kuchen. — Leuten mit viel Mineralablagerungen (Fettleibige) ist Obstgenuß destomehr zu empfehlen.

(Nachdruck verboten.)

Druck von A. Pabst in Königsbrück.

Alfred Michaelis Verlagsbuchhandlung,
Leipzig, Kohlgartenstraße 48.

Soeben erschien in III. Auflage:

Der neue Frühgartenbau

oder:

Wie treibe ich jetzt mit Erfolg Gartenbau?

Ein neues preisgekröntes Verfahren

zur Erzielung gewinnbringender Frühernten und höchster Erträge im Gemüsebau und in der Erdbeerkultur.

Eingeführt und gemeinverständlich dargestellt von

Paul Enkelmann, Garteninspektor

und langjähriger Leiter wissenschaftlicher Musteranstalt für Gartenbau.

Mit vielen Originalabbildungen.

Preis brosch. 1 Mark 20 Pfg., kart. 2 Mark.

In ernster Zeit, wo draußen der Krieg tobt um Deutschlands und Oesterreichs Ehre und tionale Existenz, erscheint die III. Auflage dieses Werkchens:

ein Weckruf, ein Mahnruf, ein Kampfruf

uns alle, die wir, wenn auch nicht mit bewaffneter Hand, so doch in stiller ernster Arbeit dazu tragen sollen und wollen, daß wir doch endlich gewinnen und den Sieg behalten. Der Feind l uns aushungern! Wohlan, wehren wir uns und machen wir diesen tückischen Plan zunichte. ler, der ein Stückchen Gartenland sein eigen nennt, helfe mit. Obst und Gemüse gehören zu den ündesten und wichtigsten Lebensmitteln. Erzeugen wir davon, soviel wir irgend können. Deut- r Fleiß hat schon in Friedenszeiten Großes geschaffen. Jetzt wollen wir unsere Leistungsfähigkeit doppeln. Das in dem vorliegenden Büchlein niedergelegte einfache, praktische und einträgliche fahren hat bei seinem Bekanntwerden allgemein berechtigtes Aufsehen erregt und Zustimmung unden. Der Verfasser hat sein Verfahren schon viele Jahre praktisch ausgeübt und durch viele tographische Abbildungen erläutert. Der Laie wird in Freilandkulturen von Gemüse, Frühkartof- l, Erdbeeren etc. eine größere und sichere Frühernte erzielen und die Bodenwirtschaft noch weiter nsiv und produktiv ausnützen können, wenn er nach diesen wichtigen Anweisungen verfährt, wo- er noch manche Winke und Ratschläge findet, die ihn vor Mißerfolgen bewahren. Neue Wege, ue Ziele werden auch dem kleinsten Gartenbesitzer gezeigt, sodaß ihm sein Garten fast das ganze r hindurch eine Quelle der Freude und des wirklichen praktischen Nutzens wird. Ein außer- entlich interessantes, praktisches und größten Nutzen bringendes Büchlein!

Wer wie Enkelmann gärtnert, hilft siegen!

Der Frühgartenbau pro 1916 beginnt mit der Vorkultur bereits jetzt im Herbste!

Glänzende Anerkennungen aus Fachkreisen!

Wer zuverlässig, schnell und leicht **frühes Gemüse**, Frühkohlrabi, frühe Bohnen, Gurken, beeren usw. **aus dem eigenen Garten** ernten und sein Gartenland das ganze Jahr hindurch aufs e ausnützen will, der arbeite nach „**Enkelmann**".

Inhaltsverzeichnis: I. **Neue Wege, neue Ziele.** Massenkonkurrenz. Verschlossene Türen. Der e Versuch. Studienfahrt im Winter. Neue Versuche. Vier Lehrjahre. II. **Mein Verfahren.** Der tige Griff. Ein voller Erfolg. Beharrlichkeit siegt. Hohe Preise. Meine Frühkultur. Glänzend ährt. III. **Kulturmöglichkeiten.** Beim Spezialzüchter. In der Plantage. Im Hausgarten. hes Gemüse. Frühe Blumen. Rechenexempel. IV. **Altes und Neues.** Verschiedene Wege. Hof- eranten. Die Studie. Vorurteile. Monolog. Wie mans nicht machen soll.

Erfolgreicher Obstbau!

Rationelle Ernährung der Obstbäume und sonstiger Gartenanlagen mitte der neuen

Bewässerungs-, Düngungs- und Lüftungsmethode

nach Patent Claus Mohr. Preis 75 Pfg.

In der ganzen Landwirtschaft und ihren Nebenzweigen wird wohl nirgends wieder so u zweckmäßig gehandelt und gewirtschaftet, wie bei der Behandlung der Obstbäume. Es werden hi bei Unsummen vergeudet, die nicht den geringsten Nutzen bringen. Die heute noch allgemein g bräuchliche Oberflächendüngung erfordert für die Ernährung der Obstbäume doppelte Mengen v Nährstoffen und bei armen Bodenarten sogar 3—4 fache Mengen. Die an die Erdoberfläche gebra ten Düngemittel und Flüssigkeiten gelangen selten an die Hauptwurzeln des Baumes und sind v loren, besonders in trockenen Jahren. Trotz aller Düngung trägt der Baum selten oder nur wen wird krank und schließlich ganz unfruchtbar.

Claus Mohr ist nun auf die gute Idee gekommen, daß dem Obstbaume nicht nur die Näh stoffe möglichst direkt an die richtige Stelle, an die Hauptwurzeln, gebracht werden müssen, sonde daß auch die **Durchlüftung des Bodens** einen weit größeren Wert hat, als allgemein angenomm

wird. Erst mit dem Eindringen von Luftpartikelchen entwickeln sich Bakterien im Erdboden, du welche die Stoffe des Bodens erst zur Geltung kommen als Nahrung für den Baum.

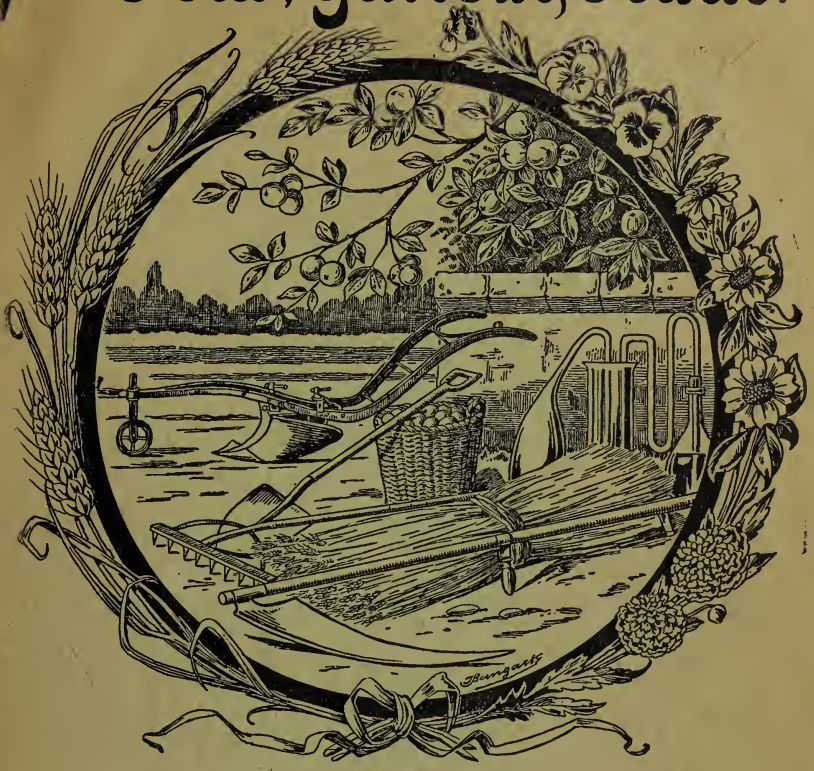
Zur Erreichung seines Zweckes benützt er geschickt erfundene Hohlräume, Röhren (Figur 3), die t als praktische Anlage für ganze Plantagen, teils als Einzelröhren für einen einzigen Obstbaum u wendet werden und für einen sehr niedrigen Preis vom Erfinder zu erhalten sind.

Man kann die Bedeutung der flüssigen Düngung, besonders in trocknen Sommern, auf Ausbildung der Früchte und auf den Fruchtansatz für das nächste Jahr nicht hoch genug anschlag Die Anlage macht sich bei dem niedrigen Preis durch den überraschenden Erfolg sehr bald dop und dreifach bezahlt.

Die Mohr'sche Anlage ist aber auch sehr praktisch für Bäume in den Vor- und Ha gärten der Städte, für Bäume, die an Wegen oder Häusern stehen, weil man da jederzeit Wa oder flüssigen Dünger geben kann, ohne den Schmuckrasen zu beschädigen oder Pflaster aufrei zu müssen. Einen verlockenden Anblick gewährt beistehendes Bild. Es zeigt den Unterschied Früchte von ein und derselben Birnenart. Die Gruppe 4 stellt solche Birnen dar, wie sie bei ur düngtem Baume geraten sind, Gruppe 2 bei gut gedüngtem Baum und Gruppe 1 zeigt dieselbe B bei guter Untergrundsdüngung. **Erhöhung des Reingewinnes um 30 bis 40 %!**

Das reich illustrierte und hochinteressante Werkchen sollte jeder Obstbaumzüchter und Gar freund besitzen, da es eine theoretische und praktische Anweisung dieser neuen Methode gibt.

Praktische Chemie für Feld, Garten & Haus.



Von Hermann Matthes,

Oberlehrer.

Ein Handbuch für jedermann zur Steigerung der wirtschaftlichen Erträgnisse durch bewährte Mittel und Methoden.

Preis: brosch. 1.20 M., gebunden 2.— M.

Bodenkunde und **Düngungslehre** sind die Kardinalpunkte im gesamten Land- und Gartenau. Nur derjenige kann seinem Feld und Garten den ausgiebigsten Nutzen abgewinnen, der die erschiedenen Bodenarten genau kennt und weiß, welche Stoffe dem Boden fehlen, wenn die darauf ehenden Obstbäume und Pflanzen sich nicht zu ihrer höchsten Fruchtbarkeit entwickeln wollen. **Die hemie ist nun die Wissenschaft, die uns das lehrt.** Verfasser führt uns spielend ein in die eheimnisse der praktischen Chemie. Auch über den **Kunstdünger** verschafft er uns volle Klarheit nd zeigt uns, auf welche Weise der Stalldünger auf dem Acker und im Garten durch den Kunstünger ergänzt, vervollständigt und in seiner Wirkung vermehrt werden kann.

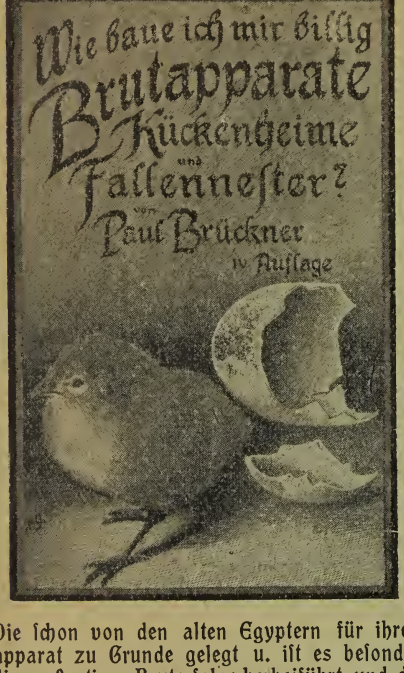
Die klaren Ausführungen aber erstrecken sich nicht allein auf Bodenkultur, sondern sie führen ns auch hinein in Hof und Stallung und zeigen, wie wir uns die Chemie auch bei der **Viehzucht** u nutze machen können.

Ja selbst für die praktische sparsame Hausfrau ist dies Büchlein eine Fundgrube, da es auch ie **Küchenchemie** in verständlicher Sprache behandelt und Fingerzeige gibt, wie man z. B. **die erfälschung der wichtigsten Nahrungsmittel** erkennen kann.

Empfehlenswerte Bücher

über

Geflügel- und Kleintierzucht.



Wie baue ich mir billig Brut-apparate, Kückenheime, Eierprüfer u. Fallennester?

Nebst Anleitung zu künstlichen Brüten u. z Aufzucht der Küken sowie populärer Darstellung d embryonalen Entwicklung des Hühnchens im Ei. V Lehrer **Paul Brückner.** Mit 71 Originalabbildunge

4. erweiterte Auflage.

Preis: 1.80 Mk., kartoniert 3.00 Mk.

Das Brückner'sche Werk hat einen **Siegeslau** angetreten, wie er wohl selten einem anderen Wer der Fachliteratur beschieden ist. Das Büchlein biet viel Interessantes und gibt manche beherzigen werte Anregung, viele Tausende von Maschinen arbeit bereits nach diesem mit dem glänzendsten Erfolg wie die zahlreichen Anerkennungen beweisen. Die A weisungen sind klar und deutlich und werden dur gute Abbildungen der einzelnen Teile noch erläutert, daß jeder den Apparat selbst bauen kann. Die H stellungskosten betragen nur wenige Mark. Verf ser hat sein System der Natur abgelauscht, und gibt kaum eine Beschäftigung des Geflügelzüchters, soviel Befriedigung und materiellen Gewinn bringt u die künstliche Brut, vorausgesetzt, daß ihr rechtes V ständnis u. liebevolle Hingabe entgegengebracht wi Die schon von den alten Egyptern für ihre Brutöfen benutzte Backofenform ist auch unserem Br apparat zu Grunde gelegt u. ist es besonders die Deckenwölbung aus Lehm und Hohlsteinen, wel die großartigen Bruterfolge herbeiführt und die Anfertigung so erleichtert und vereinfacht. Jeder ab der sich ein Gerät, eine Maschine selbst herstellt, lernt dieselbe in allen ihren Teilen genau kenn findet Fehler leicht heraus, weiß dieselben leicht abzustellen, dringt überhaupt ganz anders in die Sa ein als ein anderer, der sich einen fertigen teuren Apparat kauft. **Nur nach der Brückner'schen M thode kann man Nutzgeflügelzucht betreiben und den nationalen Wohlstand verbessern, denn ist natürlich, einfach und billig.** Der Verfasser erstrebt aber auch damit: „Erholung nach der ruflichen Arbeit, Freude an der Naturbeobachtung und erziehlichen Einfluß auf die Jugend." Es ein wahres **Volksbuch im besten Sinne des Wortes,** berufen mehr als jedes andere, die vat ländische Geflügelzucht zur Volkssache zu machen. **Dieses Buch ist in kurzer Zeit in 12000 Ex verbreitet,** ein Beweis für die Güte und den Nutzen desselben!

Glückauf zur künstlichen Brut!

Das Geheimnis der Eierschale.

Versuch einer kurzen Entwick lungsgeschichte des Huhnes. M zahlreichen wertvollen Abb dungen. Von **C. Peregrinus.** Preis 1,60 Mark, gebunden 2,50 Mark.

Die Entwicklungsgeschichte des Huhnes ist für jeden Züchter nicht bloß hochinteressant, sond auch sehr wichtig. Das Werk gibt **zum ersten Male** eine zusammenhängende, abgerundete u allgemein verständliche Darstellung vom Stadium der Befruchtung an bis zum Auskschlüpfen d Hühnchens aus dem Ei. Naturgetreue und wertvolle lehrreiche Abbildungen unterstützen die kl. Schilderung, sodaß auch der Laie ein deutliches Bild von den Vorgängen erhält, die sich im Verla von 3 Wochen in dem Ei vollzieht. — Man nimmt mit großem Vergnügen dieses instruktive W wiederholt in die Hand, um die wunderbare Entwickelung eines lebenden Wesens anzustaunen.

Wahrhaftig ein Einblick in Gottes geheimnisvolle Werkstatt.

as Milchtier der kleinen Leute. 75 Pfg.

Eine praktische Anleitung zur Ziegenzucht u. Ziegenhaltung Von **Hermann Borkenhagen.** 75 Pf.

Wir finden hier eingehende Belehrung über Ziegenrassen, Wartung und Zucht dieses wertvollen Milchtieres, das weit mehr verbreitet sein sollte. Bekanntlich ist die Ziegenmilch wertvoller als die Kuhmilch und sollte für die Ernährung der Kinderwelt viel mehr verwendet werden, besonders auch deshalb, weil die Ziege viel seltener erkrankt und fast seuchenfester gegen Tuberkulose ist, als ihre größere Schwester.

---

raktische Schweinezucht und der Schweine-Rotlauf,

seine Entstehung, Erkennung, Verhütung und Heilung. Von **Birkholz.** Preis 75 Pfg.

Die erhalte ich mein Geflügel gesund?

und Wie heile ich rasch und billig krankes Geflügel? Beantwortet aus 40jähr. Erfahrung von einem alten Praktikus. Preis 75 Pfg.

Der im Dienste der Geflügelzucht alt gewordene Verfasser hat hier nur die heilbaren und die ers vorkommenden, leicht erkennbaren Krankheiten aufgenommen. Wo erst die Sektion Gewißheit ıt, da ist alle ärztliche Kunst vergebens und hilft nicht die genaueste Beschreibung.

---

ie Kunst, richtig zu paaren.

Oder: Wie kann ich durch Kreuzung die Leistungsfähigkeit meines Geflügels erhöhen? Theoretisch-prakt. Ratgeber über die wichtigsten Zuchtfragen. Von Direktor Dr. Blancke. M. 1.10.

Die „Zeitschrift für Ornithologie", Stettin. urteilt wie folgt: „Wahrlich, ein Buch, welches sehr tgemäß ist. Wie oft steht der Geflügelzüchter — mag es sich um Hühner oder Tauben handeln — der Frage: Wie setze ich meine Zuchtstämme richtig zusammen, um gute Zuchtresultate, dito euzungen, schöne oder neue Farbenschläge oder gar eine neue Rasse zu erzielen? Ueber alles gibt Verfasser in diesem Buche vollständige Auskunft und zwar in einer sehr klaren und leicht faßlichen ise, so daß sich jeder Züchter vertrauensvoll darnach richten kann, zumal der Verfasser aus eige- Erfahrung spricht.

Die Pommersche Gänsezucht.

Grundsätze und Ziele neuzeitlicher Gänsezucht unter Berücksichtigung der Pommerschen, Emdener u. Toulouser Gans. II. neubearbeitete Aufl. Von F. Orfert. Preis 1 Mk.

Wer große, schwere und gut verkäufliche Gänse nach pommerschem Vorbild züchten will, der greife zu diesem wertvollen Buche, das alles enthält, was ein Gänsezüchter wissen muß. Auch jede ländliche Hausfrau sollte es in der Hand haben.

---

er Rechtsfreund für den Geflügelzüchter.

Von Rechtsanwalt Dr. jur. **H. Welcker** und Oberpostsekretär **E. Clemen.** Preis 1,20 Mark, gebunden 2 Mark.

Etwas ganz Neues auf dem Gebiete des Büchermarktes und gleichzeitig etwas hervorragend ıktisches für den Geflügelzüchter liegt in diesem 120 Seiten starken Buche vor. Alles, was Züchtund Vereine über die ihnen zustehenden gesetzlichen Rechte und Pflichten wissen müssen, ist in n Werke enthalten; außerdem sind aber noch im zweiten (praktischen) Teile eine Reihe Verordngen, Muster zu Vereinsgesetzen, Zeugnissen u. Gesuchen für Geflügelzüchter u. Vereine und dergl. hr enthalten. Kein Geflügelzüchter sollte die Anschaffung dieses wirklich nützlichen und dabei ch sehr billigen Buches versäumen. Auch nützlich für jeden Kleintierzuchtverein.

Wie produziere ich billigst das feinste Tafelgeflügel?

Populäre Anleitung für eine erfolgreiche Zucht u. Mast von **Winterkücken** nebst einfachem Verfahren zum **Kapaunen der Hähne.** Von **Tierarzt Becker.** Preis 1 Mk.

Aus dem reichen und doch auf 62 Seiten zusammengedrängten Inhalte möchten wir besonders hervorheben: Die Betonung der Einheitszucht aus wirtschaftlichen und kaufmännischen Rücksichten, Mästen und Kapaunen junger Hähne, das Schlachten, Rupfen Dressieren, Verpacken und Verschicken des Tafelgeflügels und Schaffung guter Absatzgebiete. Die Rentabilitätsberechnung auf Seite 52—56 zeigt, daß durch Geflügelmast und Winterkückenzucht ein schönes Stück Geld verdient werden kann, wenn auch im Kleinen betrieben, neben der Eierproduktion als Hauptziel. Geflügelzüchter sollten darum darauf bedacht sein, besonders in den Herbst- und Wintermonaten, in der eierarmen Zeit, ihre Einnahmen durch Produktion von Geflügelfleisch zu erhöhen. **Wie man also aus seinem Geflügelbestande reiche Einnahmen erzielt,** das lehrt dieses Buch von Tierarzt Becker.

Rentable Entenzucht!

Eine ausführliche praktische Anleitung insbesondere zur **Aufzucht und Mast von Jungenten** im Klein- und Großbetriebe. Von **E. B. Clemen,** 1. Vors. des Leipziger Geflügelzüchtervereins. 2. neubearbeitete Auflage. Preis 85 Pfg.

Das Werkchen ist sehr geeignet, die nötigen Kenntnisse über Zucht, Mast und richtige Auswahl der Entenrassen und alles was damit zusammenhängt, in leichtverständlicher Weise zu vermitteln. Der vielverbreiteten Ansicht, daß Entenhaltung ohne große natürliche Gewässer unmöglich sei, tritt Verfasser entgegen und weist besonders nach, daß die Entenhaltung durchaus sicher einen schönen Ertrag abwerfen muß, auch ohne freien Lauf ins Wasser, sofern sie hauptsächlich zum Zwecke der **Mästung von Jungenten** mit Sorgfalt betrieben wird. Da mit Enten weniger Risiko als mit anderem Geflügel besteht, und der Absatz von **feinem Tafelgeflügel** eingesicherter ist, so kann die Zucht ohne besondere Geldopfer in kurzem recht einträglich werden. Dieses vortreffliche Büchlein enthält äußerst wertvolle Winke!

Winterleger.

Wie erzielt man die meisten Wintereier? Von N. Ludwig. 75 Pfg. Diese Frage beschäftigt Geflügelzüchter und Fachpresse schon seit langer Zeit. Eine sachgemäße Lösung gibt das vorliegende Werkchen und wird großes Interesse erziele

Merkbüchlein für Taubenzüchter,

enthaltend die goldenen Regeln der Taubenzucht. Von **Fritz Ecknig.** 50 Pfg.

„Raum ist in der kleinsten Hütte für ein zärtlich liebend Paar" heißt es zwar, aber es gehört doch mehr dazu. Selbst für ein Taubenpaar genügt nicht nur eine kleine Hütte, sondern auch sachgemäße Pflege. Wie mancher Taubenliebhaber hat, mißgestimmt über seine schlechten Erfolge, die mit Feuereifer begonnene Taubenzucht bald wieder aufgegeben. Die Schuld trägt aber nur allein der Züchter. Es gehören eben auch in der Taubenzucht langjährige Erfahrungen dazu, um schöne Erfolge zu erzielen. Solche langjährige Erfahrungen hat der Lehrer und Geflügelvereinsvorsitzende Fritz Ecknig im obigen Werkchen zusammengestellt. Es enthält auf 64 Seiten in 12 Kapiteln 217 kurze, leicht verständliche Ratschläge und außerdem noch Anweisungen über die Behandlung der Krankheiten der Tauben usw.

Wie behüte und pflege ich meinen Hund und Wie heile ich rasch und billig kranke Hunde?

Von **Karl Birkholz.** 75 Pf.

Der treue Freund und Begleiter des Menschen steht wegen seiner Anhänglichkeit dem Herzen seines Herrn näher als jedes andere Tier. Es ist daher kein Wunder, wenn der Hundebesitzer auch an der Gesundheit und dem Wohlergehen seines Hundes lebhaften Anteil nimmt. Das vorliegende Büchlein gibt nun eine Reihe wertvoller Winke sowohl für die Pflege des Hundes in gesunden Tagen wie für seine Heilung von Krankheiten.

Merkbüchlein für Hühnerzüchter

von Reinhold Michaelis.

Siebente vermehrte Auflage.

Das soeben in siebenter Auflage erschienene als berühmte

„Merkbüchlein für Hühnerzüchter“

enthält in zwölf Kapiteln das Wichtigste über die Hühnerzucht in goldenen Regeln. Es eignet sich wegen seines volkstümlichen Tones und seiner knappen und dabei doch klaren Darstellungsweise für den kleinen Landwirt sowie für den Anfänger, der sich nicht gern teure, umfangreiche Bücher kauft und auch nicht die Zeit zum Lesen derselben hat. Hier findet man in ca. 170 kurzen Regeln oder Lehrsätzen alles, was man wissen muß, um praktische Hühnerzucht zu betreiben.

Preis 50 Pfg.

Die Kunst, Geflügel rationell zu füttern.

Verkehrte Fütterung, die Hauptursache der Mißerfolge und Enttäuschungen in der Geflügelzucht. Versuch einer neuzeitlichen Fütterungslehre für Geflügel. Zweckentsprechende Geflügelfütterung ist eine Kunstaufgabe. Jeder Fehler in dieser Beziehung rächt sich alsbald, und die meisten Enttäuschungen von Geflügelzüchtern lassen sich am letzten Ende auf falsche Fütterungsmethoden zurückführen. Jeder Geflügelzüchter sollte sich über dieses Thema mit Hilfe des Buches genau orientieren. Von **Orfert.** Brosch. 1.50 M., geb. 2.50 M.

Ratschläge u. Ausführungsskizzen für den Bau von Geflügel- und Kaninchenställen.

Enthaltend Angaben über äußere Anlage und die innere Einrichtung, sowie Erläuterung der Selbstanfertigung vieler Hühnerhäuser Enten- und Gänseställe, der Taubenschläge u. Kaninchenkäfige nebst Bauplänen. Von Arthur Wulf. Mit 63 Textabbildungen. Preis: Brosch. 1.50 Mk., gebd. 2.50 Mk.

II. erweiterte Auflage.

Die Wohnung ist die Grundlage für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere. Jeder Züchter wird mit Freuden begrüßen, ein ausführliches und billiges Werk mit deutlichen Original-Zeichnungen zu erhalten, das ihn in den Stand setzt, seine Kaninchenställe und Geflügelhäuser sich selbst vorschriftsmäßig und praktisch bauen zu können, um dadurch Geldausgaben zu vermeiden. Sogar die Maße sind in die wertvollen Abbildungen eingezeichnet. Ein wichtiges Buch von praktischem Werte für jeden Geflügel- u. Kaninchenzüchter, dessen Anschaffung sich mehr als einmal bezahlt macht!

Große Kasseler Reinette.

Der

Reform-obstbau

nach einfachem praktischer Verfahren

zu früher Fruchtbarkeit, natürlicher Pflege und leichter Ernte.

Unter Berücksichtigung der

Beerenkultur

und ihrer Verwertung.

Mit 45 wertvollen Abbildungen

von

Gebhard Kraft, Gärtnereibesitzer.

Preis nur **1 M. 30 Pfg.,** bei Partiebezug sehr billig.

Das Lieblingsbuch der Obstzüchter, Landwirte und Gärtner!

Der Obstbau muß in gesunde Bahnen gelenkt werden, denn das alte bisherige Verfahren schädigt seine ganze Entwicklung. Eine zielbewußte Reform im ganzen Obstbaubetriebe ist eine dringende Notwendigkeit. Vorliegendes Schriftchen zeigt uns den Weg dazu. Ein auf der Höhe der Zeit stehender Fachmann gibt uns an der Hand zahlreicher Abbildungen instruktive Anweisungen zur Verbesserung des Obstbaues. Wer vertrauensvoll auf diese in der Praxis erprobten Ratschläge eingeht, dem werden sichere Erfolge seine Arbeit krönen. Was diesem 110 Seiten umfassenden schön ausgestatteten Büchlein noch einen besonderen Vorzug gibt, ist der Umstand, daß dasselbe außer Obstbaumzucht und Pflege, Sortenwahl pp. auch noch in ausführlicher Weise die **Obstverwertung,** insbesondere der **Obstweinbereitung,** der Behandlung der Fässer gedenkt. Da es auch das **Beerenobst** und seine vielfache Verwertung in genügender Weise behandelt, entspricht es den weitgehendsten Anforderungen.

Einen Glanzpunkt bildet endlich das Kapitel, welches ganz besonders den Hausfrauen gewidmet ist: **Die häusliche Obstverwertung.** Hier sind die wichtigsten Konservierungsmethoden besprochen, die Herstellung von Gelee, Marmelade und Mus, Einlegen, Obst- und Fruchtsäfte. Herstellung der Beerenweine und Fruchtliköre. Wahrlich ein vielseitig und praktisches Büchlein, Mit Recht darf gesagt werden, daß dieses reichhaltige Buch ein **zuverlässiger Führer im Obstbau** ist.

Der Geflügelhof des Städters.

Eine praktische Anleitung zur Geflügelzucht auf beschränktem Raum. Von Redakteur **Otto Kienzle.** Mit einem Anhang: **Die Zwerghühnerzucht.** Von Oberpostsekretär **E. B. Clemen,** erster Vorsitzender des Leipziger Geflügelzüchtervereins. Preis 1 Mark. Mit vielen Rasseabbildungen. 2. neubearbeitete Auflage.

Anleitungen, wie man auf dem Lande, wo freier Auslauf und große Räume für das Geflügel vorhanden sind, oder wie man im Großen Geflügelzucht treibt, nützen dem städtischen Geflügelliebhaber in der Regel nichts, weil die gegebenen Verhältnisse sich den in den Lehrbüchern gedachten Voraussetzungen nicht anpassen. Verfasser berücksichtigt in diesem Werkchen die Verhältnisse der städtischen Geflügelzüchter ganz besonders und zeigt dem angehenden Praktiker, wie man auf kleinstem Raum und in den beschränktesten Verhältnissen doch noch rationell und billig Sport- und Nutzgeflügelzucht treiben kann. **Der ausführliche Abschnitt über Bantams** von einem der bedeutendsten Züchter und Kenner der Zwerghuhnrassen dürfte den Verehrern dieser niedlichen Rassen willkommen sein und dazu beitragen, diesen allerliebsten Tierchen immer mehr Freunde zuzuführen.

In der Fachliteratur das erste Werk, das speziell für die Hand des Städters geschrieben ist.

Bienenzucht.

Warum stehen auf den Dörfern so viel Bienenhütten leer?

Ein Beitrag, dem weiteren Rückgange der Bienenzucht unter der Landbevölkerung zu steuern und praktische Ratschläge zu einer rationellen Volksbienenzucht. Von **Reinhold Michaelis**, Oberlehrer. Preis 60 Pfg.

Der auf dem Gebiete der Bienenzucht weithin bekannte Verfasser behandelt hier ein sehr zeitnäßes Thema, das einen allgemeinen **Notstand** der gesamten Imkerei betrifft. Es behandelt die uptübel, warum die Bienenzucht überhaupt und namentlich draußen auf dem platten Lande nicht wärts will. Es geht den Ursachen nach und gibt praktische Ratschläge, wie der allgemeinen Mie abzuhelfen sei. Die **Heilmittel** des Übels, die Verfasser empfiehlt, beweisen den erfahrenen ıker, und wer das Büchlein liest, wird seine helle Freude daran haben, wie sich ein Meister in einer zension ausdrückt. Ganz abweichend von andern Bienenbüchern wird hier gezeigt, wie die Wege ebnet und erschlossen werden müssen, um die Bienenzucht so zu betreiben, daß sie eine **deutsche lksbienenzucht** wird.

Das Werkchen wurde von den hervorragendsten Meistern der Imkerei warm empfohlen. Jeder nenzüchter müßte es in seiner Bibliothek haben, und wer es verbreiten hilft, der bricht eine nze für die edle Imkerei. Kein Bienenzüchter wird es unbefriedigt aus der Hand legen.

Das deutsche Honigbüchlein verfolgt den Zweck, das Volk über die Vorzüge reinen Bienenhonigs u. die gesundheitlichen Vorteile seines regelmäßigen Genusses aufzuklären. Der Verfasser zeigt, was reiner Bienenhonig ist, worin er sich vom verfälschten unterscheidet, wie die Biene den Honig sammelt und zubereitet und wie er am besten aufzubewahren ist. In anschaulicher Weise wird die mannigfaltige Verwendung dieser „Götterspeise" nicht nur **im Haushalt** als Nahrungsmittel Gesunder geschildert, sondern auch seine Verwendung **in der Krankenstube.** Neu und wenig bekannt sind wohl die Angaben des Verfassers über Honig als Säuglingsnahrung, als Schlafmittel für Nervöse, als Mittel für starke Raucher und Blutarme, über Honigumschläge bei Gicht und Rheumatismus. Das überaus reichhaltige und nützliche Büchlein sollte in keiner Familie fehlen.

V. Auflage. Preis 40 Pfg.

Einige Urteile aus der Fachpresse:

„Badische Bienenzeitung": Die rasch aufeinander folgenden Auflagen dieser Schrift beweisen die gute Aufnahme und Beliebtheit derselben. In der Tat ist das „Deutsche Honigbüchlein" eine der besten Erscheinungen dieses Gebietes.

„Rheinische Bienenzeitung": Enthält viele wertvolle Fingerzeige für den Imker und für die Konsumenten.

Dr. med. J. Gamper in der „Volksgesundheit": „Aber nicht nur die Honig-Konsumenten, sondern auch die Bienenzüchter werden Gefallen an Michaelis Honigbüchlein haben; denn es weiß der Imkergilde über Honiglieferanten, Honigsorten, Aufbewahrung etc. gar vieles zu sagen.

Gedanken über das Heiraten. Oder: Wie kommen unsere junge

Männer wieder zu passenden Hausfrauen?

Und

Wie werden zu solchen unsere Töchter am besten erzogen?

Ein Versuch zur Lösung dieser Fragen

von **Otto Fleischmann**, Kirchenrat.

Preis: 1 Mark 50 Pfg.

Es ist eine köstliche Schrift, die uns in diesem „Versuch" gegeben ist, geistvo und spannend, wie alles, was Fleischmann geschrieben hat, voll heiligen Ernst und voll gesunder Anschauungen und praktischer Hinweise. Junge Männer u. jung Mädchen, die in ihrer Ehe wahrhaft glücklich werden wollen, finden hier eine trefflichen Führer. Das Buch kann auch allen gebildeten, nicht bloß töchterreiche Familien aufs beste empfohlen werden.

Ein getreuer Eckart des deutschen Familiensinnes

Wie urteilt die Presse über dieses Buch?

Eine sehr beachtenswerte Schrift mit psychologischem Scharfblick und viel praktischem Si von einem Lebenskenner uns dargeboten! „Braunschweig. Volksblatt".

Keine trockene Theorie, sondern praktisch lebendige, aber auf guter wissenschaftlicher Grun lage beruhende Ausführungen, besonders für Eltern, ganz besonders für Mütter.

„Der Pilger aus Sachsen".

Eine sehr interessante und zeitgemäße Behandlung dieser „Lebensfrage" in anschaulicher E leuchtung aus dem Leben. „Gute Botschaft".

Wir verraten nichts von dem reichen praktischen Inhalt des Büchleins, wir bitten nur: Nim es, lies es und beherzige es! „Westfälisches Sonntagsblatt".

Ein gutes Buch! Ein Buch, das in keinem deutschen Hause fehlen sollte!

„Unverfälschte deutsche Worte".

Das Buch paßt, wie kein anderes, in die Gegenwart. Die Familie ist der Grundstock mens lichen Glückes und so weist denn der Verfasser in glänzender Darstellung nach, daß die von ihm g stellten Fragen brennende sind. Die Besprechung kann auf den reichen, lebenswarmen Inhalt ni eingehen. Ueberall ein abgeklärtes, reifes Urteil, überall Lebenswahrheit. Das schöne Buch ka nur empfohlen werden. „Der Herold".

Wie baue ich photographische Apparate aus Zigarrenkistenholz

Anleitung zum Selbstanfertigen der Stativapparate mit konischer Konstruktio Hand-, Klapp- und Vergrößerungsapparate. Ein Beitrag zur Förderung d Handfertigkeit in der Familie. Von **Paul Brückner.** Preis: 1 Mark.

Der Handfertigkeitstrieb junger Leute wird durch dieses Schriftchen in eine praktisch Richtung gelenkt und es wird etwas geschaffen, das auch als fertiges Produkt weitere An regung und Genuß gewährt. Eltern, denen die Förderung der Handfertigkeit ihrer Kinde am Herzen liegt, sollten das Werk zur Hilfe nehmen, da gerade die Kunst des Photographie rens dem Knaben große Lust und Freude bereitet und eine stets willkommene und interessant Beschäftigung ist.

Die Anleitungen des Verfassers haben nachweislich schon vielen Tausenden gr Freude gemacht. Wer solche selbstgefertigte Apparate aus Zigarrenkistenholz gesehen h wird nicht glauben, daß sie aus dem einfachen Material hergestellt sind.

„Soll ich mich verbrennen oder begraben lassen

von **A. Zinck.** Aufschlüsse über die aktuelle Fra der Feuerbestattung und Verwesung. Preis 50 P

Wer bei dem Für oder Wider der obigen Frage, die zur die Gemüter stark erregt, mitsprechen will, der muß sich mit der ben vorher näher und eingehend beschäftigt haben. Wem es n seines Berufes, seiner Zeit wegen, nicht möglich ist, größere Abha lungen darüber zu lesen, der schaffe sich das Zinck'sche Büchlein Ohne beeinflussen zu wollen, klärt es auf und läßt damit jedem Freiheit, sich nach der einen oder andern Seite zu entscheiden.

Die Spitzenklöppelei des Erzgebirges.

Eine Anleitung zum Erlernen des Spitzenklöppelns sowie Geschichtliches und Volkskundliches aus diesem Gebiete.

Von **Paul Brückner.** Mit 42 Originalbildern. Preis 2 Mark.

Ein Gebiet, das noch wenig berücksichtigt wird, aber für die Frau und das Mädchen sowohl vom häuslichen als auch vom idealen Standpunkte aus die geschaffen ist, das ist die

Spitzenklöppelei.

Diese Kunst ist sowohl ein Vergnügen als auch ein schöner Nebenerwerb. Durch Einrichten von Klöppel- und Musterschulen, durch Ausstellungen, durch Aussetzen von Prämien u. s. w. hat man in den letzten Jahren in verschiedenen Ländern, so in Deutschland, in Oesterreich und in Frankreich, die Klöppelei zu heben und fördern gesucht.

Klöppelkissen mit Lehrbrief.

Die Bemühungen sind nicht ohne Erfolg geblieben. Das Interesse an der Spitze und an der Spitzenklöppelei ist im Wachsen begriffen. Auf Messen und Märkten, in Geschäften und Klöppelstuben, Bädern und Sommerfrischen ist rege Nachfrage nach handgeklöppelten Spitzen.

Die Klöppelkunst verdient es auch, im deutschen Heim Einzug zu halten. Diese Beschäftigung, sei es im Kreise der Familie, sei es im Freundinnenkreise, fördert das traute, gesellige Familienleben; das Produkt, die Spitze, hilft der Hausfrau ihr Heim verschönern und sie enger mit ihm zu verknüpfen. Dabei ist es eine Beschäftigung, die weder an den Körper noch an den Geist hohe

Anforderungen stellt. In Summa: Das Spitzenklöppeln ist eine nützliche, wertvolle Beschäftigung, das mit jeder anderen weiblichen Handarbeit konkurrieren kann. Der Verfasser gibt mit dieser Anleitung zum Erlernen des Spitzenklöppelns allen Frauen eine schöne Gabe, denn das Spitzenklöppeln ist

eine alte herrliche Volkskunst,

die seit Jahrhunderten besteht, und verdient, nicht dem Moloch Maschinenkunst geopfert zu werden. Durch eingehende anschauliche Vorführung der einzelnen Gebrauchsgegenstände, durch gewissenhafte Darlegung der einzelnen Arbeit, durch einen methodischen Lehrgang, der aus den leichtesten Verschlingungen zu den schwierigeren Verbindungen führt, ist es dem Verfasser gelungen, auch Fernstehenden die Sache nahe zu bringen.

Daß auch etwas von der Poesie, die sich im Erzgebirge mit der Klöppelei verknüpft, hinausgetragen werde, führt uns das Brückner'sche Buch hinein in die Klöppelstube eines erzgebirgischen Dörfleins und macht uns mit verschiedenen Sitten und Gebräuchen vertraut. Eine einfache, klare Darstellung der geschichtlichen Entwickelung des Spitzenklöppelns im Erzgebirge trägt zur Vollständigkeit des Werkes bei. Zur Belebung des Ganzen sind hin und wieder Original-Bilder eingestreut.

Um den Anfragen nach Bezugsquellen der Gebrauchsgegenstände, Utensilien 2c. zu begegnen, ist hier über alles Nähere am Schlusse dieses Buches ein ausführliches Preisverzeichnis bekannt gegeben. Die Gegenstände 2c. werden alle preiswert geliefert. So ist z. B. ein einfacher Lehrklöppelsack fertig eingerichtet für 6,50 Mark zu haben. Darauf ist bereits ein Muster vorgeklöppelt, damit die Lernenden der schwierigen Vorarbeiten enthoben sind. Auch als Geburtstags- oder Weihnachtsgeschenk eignet sich ein Klöppelsack von Brückner und dieses dazu gehörige Lehrbuch. Das Buch kostet 2 Mark.

Mein Kanarienbüchlein. Die Krankheiten des Kanarienvogels und deren Heilung. 2. Aufl. Von **Orfert.** 40 Pf.

Die Krankheiten des kleinen Gelbrockes, der das Hausrecht in so vielen Familien erworben hat, sind hier genau beschrieben und bei jeder einzelnen ist das betreffende Heilmittel angegeben, ebenso auch die Art und Weise, wie es anzuwenden ist. Alle Vorschriften und Angaben beruhen auf Erfahrung und haben sich in der Praxis ausgezeichnet bewährt. Für den überaus zarten Organismus des Kanarienvogels eignet sich aber keine Heilweise so, wie gerade die Homöopathie mit ihren verfeinerten Arzneipräparaten.

Lehmdrahtwände,

die billigste Bauweise der Gegenwart. Wirksamstes Mittel zur Hebung des ländlichen Wohlstandes und zur Seßhaftmachung der ländlichen Arbeiter. Von **W. Paetz,** Königlicher Baurat. — **1 M. 25 Pfg.** — Mit vielen Abbildungen.

Verfasser will durch seine Broschüre eine uralte deutsche, fast vergessene Bauweise mit modernen Mitteln neu beleben. Es handelt sich um das Bauen mit Lehm, das noch zu Anfang des vorigen Jahrhunderts auf dem Lande allgemein üblich war, aber nach und nach durch den Ziegelbau fast völlig verdrängt wurde. Durch das neue Paetzsche Verfahren, die Wände schichtenweise mit dem so billigen Drahtgewebe fest zu umspinnen, ist es nun gelungen, jene alte so bewährte, segensreiche Bauweise von neuem in Anwendung zu bringen.

Ein neuer Wegweiser für alle diejenigen, die auf dem Lande im eigenen Hause gesund und billig wohnen wollen oder andere Gebäude wie Bienenhütten, Geflügel-, Kaninchen- und sonstige Stallungen gut bauen wollen.

Den Lehmdrahtbauten gehört die Zukunft! Vielfach prämiiert!

Eine Perle unter den Liedern!

Ewig will ich dein gehören!“

Lied für eine mittlere Singstimme mit Pianofortebegleitung komponiert von Julie von Pfeilschifter. 4. Auflage. Preis: 1 Mark 50 Pfg.

Wiesbadener Zeitung: Julie von Pfeilschifter, die heimische Komponistin und Pianistin, erntet mit ihrem herrlichen Liede „Ewig will ich dein gehören“ große Erfolge. Jüngst in Schlangenbad und Ems, wo der Wiesbadener Kammermusiker Fritz Werner das Publikum zu stürmischen Beifallskundgebungen hinriß. Aber auch in Berlin wurde „Ewig will ich dein gehören“ zu einer Art „Clou“ des Programms, als Königlicher Musikmeister Baarz, Dirigent der Kapelle des 1. Gardedragonerregiments, im großen Saale der Borkbrauerei diese Nummer (Piston-Solo) meisterlich vortrug. In einem Bericht über dies Konzert wird das Ergebnis ein „Löwenerfolg“ genannt und von anderer Seite hinzugefügt: „Ich habe so etwas von Beifall in meinem Etablissement noch nicht erlebt.“

Ein anderes fachmännisches Urteil lautet: Das prächtige Lied hat mich geradezu überrascht durch die Tiefe der Empfindung, Grazie der Melodieführung und Sicherheit der Harmoniebeherrschung. Es hat mich durch die hinreißende Glut der Leidenschaft geradezu ergriffen, es ist herrlich, es zu spielen und singen zu hören.

Auch geeignet zu Verlobungen und Hochzeiten.

Die Holunderkur.

Ein altbewährtes Naturheil- und Vorbeugungsmittel von vielseitiger Wirkung bei Stoffwechselkrankheiten, besonders bei **Gicht und Rheumatismus.** Mit einer Pflanzenabbildung. Von **R. Michaelis.** Preis: 40 Pfg.

Wie viele herrliche Pflanzen läßt unsere gute Mutter Erde aufwachsen, welche inhaltige und mineralische Stoffe enthalten, die auf den menschlichen Organismus nicht günstig einwirken, sondern die derselbe auch zu seinem Aufbau wie zu seiner Erhaltung nötig braucht und nicht entbehren kann, wenn sein Körper nicht zerfallen soll. Die hohe Bedeutung des Obst- und Beerengenusses für die Gesundheit der Menschen darf heutzutage wohl als allgemein gelten. Nahe genug lag daher auch die Verwendung verschiedener Beerenarten (Wacholderbeere, Heidelbeere, Erdbeere, Weinbeere) zu gewissen Kuren nach bestimmten Vorschriften. Unter allen diesen Kuren hat sich nun die **Holunderkur** als ein hervorragendes Heilmittel bei Gicht, Rheumatismus und anderen Stoffwechselkrankheiten erwiesen und herrlich bewährt. Beeren und Blüten dieses schönen Strauches besitzen vorzügliche Heilkräfte, die ihn zu einer wahren volkstümlichen Heilpflanze stempeln.

In dem vorliegenden Büchlein sind die bewährten Heilwirkungen nach allen Seiten hin trefflich dargestellt. Es verdient daher die weitgehendste Beachtung, zumal es sich um eine harmlose, ungiftige Pflanze handelt, die niemals Schaden anrichten, wohl aber der leidenden Menschheit Linderung und Heilung bringen kann.

Der Glockenball und der Schlachtenball.

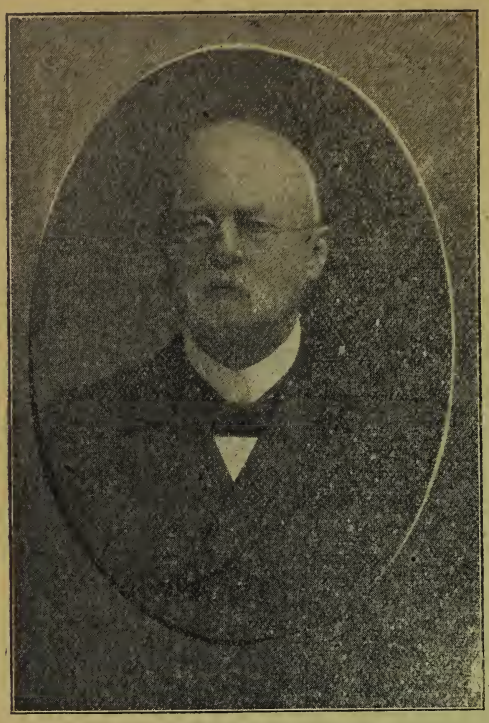
Zwei neue Mannschaftswettspiele von Lehrer Spiegelberg. Preis 20 Pfg.

Frische und frohe Spiele in freier Luft haben für die Volksgesundheit ohne Zweifel einen Wert und werden auch überall gepflegt und tätigst unterstützt. Neue schöne Mannschaftswettspiele dürften sicherlich auf allen Spielplätzen eine recht willkommene Aufnahme finden und freudig begrüßt werden. Sie sind praktisch erprobt und haben vor anderen Bewegungsspielen große Vorzüge. Die neuen Wettkämpfe sind nicht anstrengend und erfordern außer Ball und Stöcke (Schelle) keine weiteren Geräte und Umständlichkeiten. Die Spielregeln sind sehr einfach, sodaß Jung und Alt daran teilnehmen kann. Wer ein Freund von Bewegungsspielen ist, sollte das Büchlein in der Hand haben. In Anbetracht der ernsten Zeit sollte dieses Gesundheitsspiel Volkssache werden.

Aus der Feder des allbekannten Arztes

Dr. med. A. Kühner, Bezirksarzt und konsultierender Arzt :: am Sanatorium Johannisbad ::

erschienen folgende populär medizinische Werke:



Volksbuch der Pflanzen-Heilkunde.

Ratschläge eines Arztes über Kräuterkuren in Verbindung mit den natürlichen Heilfaktoren Luft, Licht und Wasser. Preis 1 Mk. 30 Pfge. (Mit einem zweifarbigem Titelbilde ausgestattet).

Die Kräuterkur ist eine der ersten Heilmethoden gewesen und zählt heute viele Anhänger. Aus der Gesundung des Blutes entspringt gesundes Leben, unreines Blut ist der Träger von Krankheitsstoffen, denn das Blut ist das Leben, es bildet, nährt und beseelt alle Organe. Einfache, vom Volke gefundene, durch die Wissenschaft bestätigte und die Erfahrung bewährte Mittel und Verfahrungsweisen haben ohne Zweifel großen Wert. Alle Schätze der Natur unter Beihilfe von Licht, Luft und Wasser in ihrem Gebrauch für den Menschen in gesunden und kranken Tagen zu lehren, ist der Zweck des vorliegenden schön ausgestatteten Buches. Großartig sind die Heilwirkungen des **Luft- und Sonnenlichtbades!** Also nimm, lies und suche dein Heil in der Natur!

Darmschwäche, deren Erscheinungen als Stuhlverstopfung, Diarrhoe und Hämorrhoiden. Ihr Wesen, sowie neue Mittel und Wege zur Abhilfe. Nach eigenen reichen Erfahrungen dargestellt. Preis 1,50 M. kart. 2 Mark 20 Pfge. 2. Auflage.

Darmschwäche und die aus ihr hervorgehende Stuhlverstopfung, Diarrhoe und Hämorrhoiden sind die modernen Plagegeister der Menschheit, recht lästige Uebel, welche die Freude am Leben ganz erheblich herabmindern und sehr schmerzhaft werden können.

Magenleiden und Verdauungsstörungen aller Art sind ein Zeichen unserer Zeit. Der Magen und Darmkanal bildet aber die Zentralstätte, von der alles Leben ausgeht, denn ohne Ernährung kein Leben. Es ist daher sehr begreiflich, daß ein großer Teil von Erkrankungen auf Störung der Darmtätigkeit zurückzuführen sind. Schwäche ist immer der Ausdruck von Erkrankung, daher Darmschwäche der Ausgangspunkt verschiedenartiger Erkrankungen bedeutet. Unter diesen bilden Stuhlverstopfung, Diarrhoe und Hämorrhoiden die verbreitetsten. Dankenswert und für die Volksgesundheit höchst wichtig ist daher das Unternehmen, wenn ein praktischer Arzt aus der Fülle seiner reichen Erfahrungen über diese Krankheitserscheinungen eine gute populäre Belehrung gibt. Wer den ausgezeichneten praktischen Arzt und medizinischen Schriftsteller kennt, bedarf keiner Versicherung, daß hier in der Tat gewissenhaft nur Gutes und Bewährtes geboten und dem Gemeinwohle zugänglich gemacht wurde.

Darmschmarotzer und Wurmleiden.

Brosch. 1,50 M., kart. 2 M. 20 Pfg.

Von Bezirksarzt **Dr. med. A. Kühner** erchien:

’armvergiftung, harnsaure Diathese und Arterienverkalkung.

Preis brosch. 1,30 Mark, kart. 2.— Mark.

Der Magen und Darmkanal bildet die Zentralstätte, von der alles Leben ausgeht, denn ohne ährung kein Leben. Funktioniert aber dieser Apparat nicht richtig, so stellt sich eine chronische rmschwäche mit ihren Folgezuständen ein. Es bleiben im Körper Rückstände zurück, Schlacken, ein krankes Blut, eine Selbstvergiftung erzeugen. Die **Darmvergiftung** aber ist die Ursache un-ɔliger Krankheiten der inneren Organe, von denen Gicht, Rheumatismus und die verschiedenen For-n der harnsauren Diathese die bekanntesten sind. Aber auch die **Arterienverkalkung** und die derselben wurzelnden **Schlaganfälle** sind eine Folge der Darmvergiftung. Gerade die Schlagan-le, die den Menschen wie ein Dieb in der Nacht überfallen und manchem Leben ein jähes Ende eiten, sind in unserer Zeit an der Tagesordnung, ohne daß viele wissen, woher sie kommen und e sie zu verhüten sind.

)perieren oder nicht?

Eine populäre Darstellung der Entscheidung dieser Frage bei allen in Betracht kommenden Eingriffen: Blinddarmentzündung, Drüsen- und Mandelentzündung, Fisteln, Krebs, Hämorrhoiden, Wucherungen, Unterleibsleiden, Ohrerkrankungen, Hautschäden, Frauenkrankheiten etc. Preis brosch. 1,30 Mk., kart 2 Mk.

Urplötzlich kann jeder Mensch vor diese eminent wichtige Frage gestellt werden und die Fa-lie beratet, ob der Kranke doch noch durch ein operationsloses Verfahren gerettet werden könnte. wird es wohl überall willkommen sein, von dem als populär-medizinischen Schriftsteller bestbe-nnten Autor hierüber eine wahrheitsgetreue Antwort und Belehrung zu erhalten. Der erfahrene ’zt vertritt die Anwendung der biologischen Therapie und bekämpft den Mißbrauch von Operationen. nn es wird jetzt wohl fünfmal soviel operiert als wirklich notwendig ist und diese chirurgische ngriffe haben oft andere schwere Krankheiten und üble Nachteile im Gefolge. Unter den vielen en angeführten Leiden ist z. B. die Blinddarmentzündung eine recht häufige Krankheit und eben ch ein solches Operationsfeld. Auch die zahlreichen Frauenkrankheiten in ihrer erschreckenden nahme stehen leider fast ausschließlich unter der Herrschaft des Messers. Hier spricht ein denken-r Arzt und zugleich ein fühlender Mensch ernstlich zum Volke, um als Freund der leidenden enschheit den besten Rat und die getreulichste Führung in dieser Angelegenheit zu geben. Diese chinteressante Broschüre sollte in keiner Familie fehlen. —

Gedankenkrank.

(Hypochondrie, insbesondere sexuelle, Hysterie, Schwermut (Melancholie), fixe Ideen, Angst etc.) Neue Wege zur Verhütung und Heilung. Brosch. 1.30 M., kart. 2 Mk.

Gedankenkranke gibt es in unendlich großer Zahl. Mag eine Erkrankung plötzlich oder mählich beginnen, nach kurzer Zeit ist der davon Befallene, und gerade der gebildete Kranke, il er über seinen Zustand weit mehr nachdenkt, als der ungebildete, meist mehr gemütskrank, als rperlich leidend. Aber es gibt noch eine große Reihe von Gedankenkranken, deren Seele den irper vergiftet und dessen Vergiftung auch jene empfindlich stört. Wie alle die Gedankenkranken ihrem Wesen richtig zu erfassen und zu heilen sind, lehrt das vorliegende für jeden Gebildeten ens- und beherzigenswerte Buch.

Eine reiche Literatur verbreitet sich über Geisteskrankheiten, aber keine Encyklopädie medizi-chen Wissens und Könnens, kein Lehr- und Lernbuch für Aerzte, keine populäre Abhandlung gibt m Laien Auskunft über Wesen, Ursachen, Erscheinungen und Abhilfe inbetreff der Begriffsbestimm-ıg: Gedankenkrank! Und doch ist diese Abweichung unseres Befindens, mag sie selbstständig auf-:ten, andere Krankheiten begleiten, ihnen vorhergehen oder folgen, eine der häufigsten und be-utungsvollsten. Das Unternehmen, das hier von einem Berufenen über ein so verbreitetes, leider der Literatur unbeachtet gebliebenes Leiden Aufklärung gibt, ist daher gewiß dankenswert und rd Tausenden, welche diesen Zustand an sich selbst persönlich ermessen, willkommen sein!

Geleitsworte zur Konfirmation.

Eine Mitgabe auf den Weg durch das Leben. Von Oberlehrer **Reinhold Michaelis.** Preis in Prachtband mit Goldschnitt 2 Mk.

Die **„Leipziger Zeitung"** urteilt wie folgt:

Ein Kenner der Jugend hat hier die anmutigen und weisheittiefen Lieder alter und neu Sänger gesammelt. Unter dem Leitwort „Wunder wirkt oft im Gemüte ein geweihtes Dichterwor gibt er von neun Gesichtspunkten den Konfirmierten seine Sprüchlein mit auf den Weg: Herzen worte treuer Eltern und Lehrer. Osterglocken. Glaubenslieder. Gottvertrauen. Gebete. Freun schaft. Elternliebe. Naturlieder. Wahre Worte für das Leben. Eine trefflich zusammengestell Anthologie, die vor allem den Vorzug hat, nicht überfüllt zu sein. Meist sind derartige Gedich sammlungen viel zu reich, so daß der junge Mensch vor lauter Fülle in der Auswahl schließli keines behält und wirklich mitnimmt im Herzen für das Leben. Und der knappen Zahl er sprechend kann das Büchlein billig verkauft werden, wiederum ein Vorzug bei der heurigen Krieg konfirmation. Zwei Mark werden auch weniger Bemittelte gern ausgeben, wenn sie ihrem Kin oder ihrem Patchen dafür etwas Gutes schenken können. Aber der größte Vorzug dieses prächtig Führers für die Lebensweise liegt doch in der

christgläubigen Gesinnung,

welche dem jugendlichen Pilger daraus entgegenweht und welche imstande ist, ihn auf dem Wege erhalten, welchen das bekannte Titelbild Wehles vorzeichnet: „Und sie folgten ihm nach." Au der konfirmierende Pastor kann sich dieser schönen Gabe nur freuen und empfiehlt sie wegen d genannten Vorzüge zum Ankauf angelegentlichst. —

Ein anderes Urteil lautet:

Das schöne Buch ist so feinsinnig zusammengefügt, daß auch jeder Erwachsene, der He und Geist für die edelsten Dichtergaben hat, sich daran erbauen und aufrichten kann.

Die Berufswahl.

Eine höchst wichtige Eltern- ur Familienfrage. Von **R. Michaeli** Oberlehrer. Preis 50 Pfg.

Das Büchlein ist für Eltern geschrieben, die es treu und gewissenha mit der Berufswahl ihres Kindes nehmen, damit der junge Mensch nic allein eine gesicherte Existenz bekommt, sondern daß durch die richti Berufswahl auch sein Lebensglück begründet wird, daß er also in seine Berufe Genugtuung und Zufriedenheit findet und er zu einer charakte festen Persönlichkeit erstarken kann. Ein instruktives Buch, das auch d jungen Leuten Richtlinien gibt, nach denen sie sich bei der Wahl ein Berufes entscheiden und nach dem sie ihre Ausbildung in dem gewählt Beruf einrichten sollen.

Der Gesangfreund.

Eine ausgewählte Sammlu der schönsten weltlichen u geistlichen Lieder für jung und alt. Preis 25 Pfg. In Partien se billig.

Durch das Lied bringt der Deutsche seine Gemütsstimmung zum Ausdruck. schönsten geistlichen und weltlichen Volkslieder sind hier ausgewählt, die das Herz stähl und anregen zur Liebe und Freude an allem Guten und Edlen im Natur- und Mensch leben. Das handliche, schön ausgestattete Büchlein eignet sich als sinniges Geschenk, kleine Aufmerksamkeit für jung und alt und wird stets Freude bereiten, da se

86 Volkslieder

alle Lagen des Lebens berücksichtigen. Ein apartes, reizendes Taschenliederbüchlein.

Druck von A. Pabst in Königsbrück.

Die Nerven-Schule.

Es besteht nur eine Nerven-Schule. Die streng individuellen Kurse der Schule bezwecken die Ausschaltung aller Lähmungen und Reizzustände, die einer normalen Nerventätigkeit im Wege stehen und erschließen die Quellen neuer Nervenkräfte.

Sorgfältig erprobte Methoden von Dr. O. Z. Hanish ermöglichen die Feststellung und Entfaltung der in jedem Menschen schlummernd vorhandenen besonderen geistigen und körperlichen Fähigkeiten oder Geschicklichkeiten, selbst in fortgeschrittenem Alter.

Auswärtiger persönlicher Unterricht durch den Leiter, nur in Städten der Deutschen Schweiz, außer am Sitzort der Schule. Besondere Kinderklassen.

Prospekte frei.

Lehrbriefe der Nervenschule. Zehn Briefe 10 Mark. Ein Probebrief 1,50 Mark.

„Berater zur Kriegszeit“ (Zeitschrift für Lebensökonomie) in 3 Heften à 40 Pfg.

„Der Garten als Hilfsquell des kleinen Mannes zur Kriegszeit“. Anleitungen zum Anbau und zur Verwertung aller Gemüsearten nach neuen, natürlichen Grundsätzen (5. Auflage). M. —.60.

Wilhelm Warschatka, Zürich,
Streulistraße 60 (Schweiz).

3 0112 073237825